

Pasta alla Norma



FACILEeBUONO

250 gr di maccheroni
1 melanzana
400 gr di pomodorini
ricotta salata/pecorino fresco
1 spicchio d'aglio
sale
olio di semi

Ricetta facile e gustosa



In una padella antiaderente rosoliamo nell'olio le melanzane tagliate a cubetti con lo spicchio d'aglio intero sbucciato.

Saliamo e quando saranno belle dorate togliamole dalla padella e teniamole da parte.

Nella stessa padella aggiungiamo se necessario ancora un filo d'olio e rosoliamo i pomodorini lavati e tagliati a metà.

Saliamo e proseguiamo la cottura per circa 20 minuti, incorporiamo le melanzane cotte in precedenza e teniamo al caldo.

Nel frattempo cuociamo la pasta, scoliamola e tuffiamola nel sugo preparato.

Amalgamiamo per bene e impiattiamo, grattugiamo sopra la ricotta salata o il pecorino fresco.

Una vera delizia!

La pasta alla Norma con melanzane a cubetti e ricotta salata. Una ricetta gourmet in padella.