

# PASTA ALLA NORMA

rivisitazione di Anna Moroni  
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: media



Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: un'ora



Ingredienti (4 persone)

750 ml di passata di pomodoro

2 melanzane

100g di ricotta salata

½ cipolla

basilico

olio evo

olio di semi di arachidi per friggere

sale q.b.

## PREPARAZIONE

Tritare la cipolla e metterla a soffriggere in un po' di olio evo.

Quando la cipolla sarà imbiondita aggiungere il pomodoro, salare e lasciare cuocere a fuoco medio per circa 25 minuti. Spengere il fuoco e aggiungere qualche foglia di basilico.

Nel frattempo lavare le melanzane, privarle della buccia e tagliarle a fette. Friggerle in olio di arachidi caldo.

Lessare la pasta e scolarla al dente. Condirla con il pomodoro. Servire nei piatti e porre sopra tre fette di melanzane. Coprire con altro pomodoro e infine con una grattugiata di ricotta salata.