

# Fiche Recette : Pasta alla Norma

---

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 400g de pâtes (Rigatoni ou Penne)
- 2 aubergines moyennes
- 400g de tomates pelées ou concassées
- 150g de Ricotta salata (fromage typique)
- 2 gousses d'ail
- Une poignée de feuilles de basilic frais
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre du moulin

## Étapes de préparation

- Coupez les aubergines en dés, saupoudrez-les de sel et laissez-les dégorger 30 minutes dans une passoire.
- Épongez les aubergines, puis faites-les frire dans une poêle avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
- Dans une autre poêle, faites revenir l'ail haché dans un filet d'huile, ajoutez les tomates et laissez mijoter à feu doux pendant 15 minutes.
- Faites cuire les pâtes dans une grande casserole d'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'elles soient 'al dente'.
- Incorporez les aubergines frites à la sauce tomate, ajoutez le basilic frais ciselé et mélangez bien.
- Égouttez les pâtes, mélangez-les avec la sauce et servez immédiatement.
- Saupoudrez généreusement chaque assiette de Ricotta salata râpée avant de déguster.

## Conseils pour vos courses en Italie

- Recherchez la 'Ricotta salata' au rayon frais des supermarchés italiens, souvent située près des fromages à pâte dure comme le Pecorino.
- Privilégiez les pâtes portant la mention 'trafilata al bronzo' pour une texture rugueuse qui accroche mieux la sauce.
- Pour les aubergines, choisissez des spécimens fermes avec une peau bien brillante et sans taches.
- N'hésitez pas à acheter votre basilic au rayon fruits et légumes, souvent vendu en petits bouquets très parfumés.