

PENNE ALLA NORMA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne,
- 3 melanzane,
- 450 g di pomodori pelati,
- 100 g di ricotta salata,
- 1 spicchio di aglio,
- 6 foglie di basilico,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate a fettine le melanzane, cospargetele di sale perché perdano un po' del loro amaro e poi friggetele in olio bollente.

Asciugatele su carta assorbente.

In un tegame scaldate quattro cucchiaini d'olio e insaporitevi l'aglio schiacciato, i pelati a pezzetti, il basilico.

Salate, pepate.

Cuocete per mezz'ora, frullate il tutto.

Grattugiate la ricotta.

Lessate le penne in acqua salata a bollore, scolatele e mettetele in un grande piatto da portata un po' fondo.

Cospargetele con metà ricotta, distribuite il sugo e sopra uno strato di melanzane fritte.

Cospargetele con la ricotta avanzata e servite senza mescolare.