



## Pasta alla norma

*Siciliaanse klassieker met gefrituurde aubergine, een rijke tomatensaus en geraspte ricotta salata. Zonnig en vol van smaak.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>35'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

- 400 gr rigatoni of penne
- 2 aubergines
- 800 gr gepelde tomaten (blik)
- 3 teentjes look
- 1 handvol verse basilicum
- 100 gr ricotta salata (of pecorino)
- zonnebloemolie om te frituren
- 3 el olijfolie
- 1 snuf suiker

## Bereidingswijze

---

1. Snij de aubergines in blokjes van ongeveer 2 cm, bestrooi ze met zout en laat ze 20 minuten uitlekken in een vergiet zodat het bittere vocht eruit trekt.
2. Dep de auberginestukken droog met keukenpapier en frituur ze in porties in de hete zonnebloemolie tot ze goudbruin en zacht zijn, laat uitlekken op keukenpapier.
3. Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit de fijngesneden look kort aan tot hij geurt, zonder te kleuren.
4. Voeg de gepelde tomaten toe, plet ze met een lepel en breng op smaak met zout, peper en een snuf suiker.
5. Laat de saus 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen tot ze indikt en roer af en toe.
6. Kook ondertussen de pasta beetgaar in ruim gezouten water volgens de tijd op de verpakking.
7. Roer het grootste deel van de gefrituurde aubergine en de gescheurde basilicum door de saus.
8. Giet de pasta af, meng ze met de saus en verdeel over de borden.
9. Werk elk bord af met de resterende aubergine en een gulle laag geraspte ricotta salata.