



Pasta alla Norma

Siciliaanse klassieker met gefrituurde aubergine, een rijke tomatensaus en geraspte ricotta salata. Zonnig, vol van smaak en verrassend eenvoudig te maken.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	35'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 gr rigatoni of penne
- 2 aubergines (ca. 600 gr)
- 800 gr gepelde tomaten (blik)
- 3 teentjes knoflook
- 1 handvol verse basilicum
- 100 gr ricotta salata (of pecorino)
- zonnebloemolie om te frituren
- 3 el olijfolie
- 1 kl suiker

Bereidingswijze

1. Snij de aubergines in blokjes van ongeveer 2 cm. Leg ze in een vergiet, bestrooi royaal met zout en laat 30 minuten uitlekken zodat het bittere vocht eruit trekt.
2. Dep de auberginestukken grondig droog met keukenpapier.
3. Verhit ruim zonnebloemolie in een diepe pan tot 180 °C. Frituur de aubergineblokjes in porties goudbruin en gaar, ongeveer 3 tot 4 minuten per portie. Schep ze uit de olie en laat uitlekken op keukenpapier. Breng licht op smaak met zout.
4. Verhit de olijfolie in een ruime kookpan op middelhoog vuur. Fruit de fijngesneden knoflook kort aan, ongeveer 1 minuut, tot hij geurt maar niet kleurt.
5. Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze grof met een houten lepel. Breng op smaak met zout, peper en de suiker.
6. Laat de saus 15 tot 20 minuten zachtjes pruttelen tot ze mooi indikt. Roer regelmatig.
7. Kook ondertussen de pasta beetgaar in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
8. Roer het grootste deel van de gefrituurde aubergine en de grof gescheurde basilicum door de saus. Bewaar een deel van de aubergine om af te werken.
9. Giet de pasta af en bewaar een schepje kookwater. Voeg de pasta bij de saus en schep goed door. Voeg indien nodig een scheutje kookwater toe om de saus te binden.
10. Verdeel de pasta over de borden. Werk elk bord af met de resterende aubergineblokjes, een paar blaadjes verse basilicum en een gulle laag geraspte ricotta salata.

Tip

Ricotta salata is te vinden in Italiaanse delicatessenzaken. Gebruik bij gebrek hieraan pecorino romano als alternatief.

Lekker met

Een groene salade met citroenvinaigrette past hier uitstekend bij.

Dranktip

Schenk er een Siciliaanse rode wijn bij, zoals een Nero d'Avola.