

Sformatini alla norma

Scritto da Administrator

Giovedì 22 Novembre 2012 20:22 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Novembre 2012 20:38



Sapori autentici della Sicilia con richiamo all'opera più famosa del grande musicista catanese Vincenzo Bellini

Per 4 persone

240 gr di pennette

$\frac{3}{4}$ melanzane lunghe viola

500 gr. pomodori pelati

Sformatini alla norma

Scritto da Administrator

Giovedì 22 Novembre 2012 20:22 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Novembre 2012 20:38

1 spicchio d'aglio

80 gr di ricotta salata stagionata

Basilico

Olio extravergine d'oliva

Olio di semi di arachidi per friggere

Sale e pepe

Lavate le melanzane, asciugatele e tagliatele a fette di circa 1/2 cm. di spessore nel senso della lunghezza e mettele a strati in un colapasta cospargendole di sale grosso affinché perdano l'amaro per circa 30 minuti.

Sciacquatele e asciugatele; alcune delle fette serviranno per foderare gli stampini di alluminio (quelli per il creme caramel),le rimanenti tagliatele a dadini. Dovrete calcolare 4 fette per ogni stampino.

Friggete, prima le fette e poi i dadini di melanzana poco per volta in una padella con abbondante olio caldo d'arachidi.

Sformatini alla norma

Scritto da Administrator

Giovedì 22 Novembre 2012 20:22 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Novembre 2012 20:38

Scolatele con un mestolo forato man mano che sono dorate e fatele sgocciolare sulla carta da cucina per eliminare l'unto in eccesso.

In un'altra larga padella soffriggete lo spicchio d'aglio in camicia e unirvi i pomodori pelati schiacciati con una forchetta o passati al passaverdura e cuocete a fuoco medio per circa 15 minuti.

Aggiustate di sale e pepe e spezzettatevi un bel po' di foglie di basilico.

Cuocete le pennette in acqua bollente salata e scolatele molto al dente. Mettetele in una ciotola e conditele con $\frac{3}{4}$ della salsa di pomodoro, le melanzane a dadini e metà della ricotta salata grattugiata mescolando delicatamente.

Prendete degli stampini di alluminio da creme caramel e foderateli con le fette di melanzane facendole uscire dal bordo.

Riempire con le pennette e ripiegate le fette di melanzane all'interno in modo da chiudere tutto il ripieno di pasta.

Cuocete in forno caldo a 180° per circa 15 minuti.

Sformate in un piatto di portata e versarvi sopra o accanto una cucchiata di salsa e altra ricotta grattugiata.

Decorate con una foglia di basilico.

Sformatini alla norma

Scritto da Administrator

Giovedì 22 Novembre 2012 20:22 - Ultimo aggiornamento Giovedì 22 Novembre 2012 20:38
