



Pasta alla Norma



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

600 grammes de tomates fraîches
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 oignon (émincé)
1 gousse d'ail (émincée)
1 cuillerée à thé de pâte de tomate
sel et poivre
1 aubergine
200 grammes de spaghetti
50 grammes de ricotta
8 tomates cerises (coupées en deux)
1 bouquet de basilic

Méthode de préparation

- 1.** Incisez la base des tomates en croix. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante et rincez-les directement à l'eau froide. Pelez les tomates, et coupez-les en quartiers.
- 2.** Laissez chauffer la moitié de l'huile d'olive dans une poêle et faites-y blondir l'oignon. Ajoutez l'ail. Mélangez bien et ajoutez le concentré de tomates et les tomates fraîches. Salez et poivrez. Couvrez et laissez mijoter à feu doux pendant une demi-heure. Mixez la sauce au mixeur plongeant.
- 3.** Coupez l'aubergine en fines tranches et faites-les dorer à l'huile d'olive des deux côtés. Égouttez-les sur du papier absorbant.
- 4.** Laissez cuire les pâtes et égouttez-les.
- 5.** Mélangez les pâtes, la sauce tomate et les tranches d'aubergine.
- 6.** Garnissez de ricotta émiettée, de demi-tomates cerises et de feuilles de basilic.