Pasta a la Norma



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Ricotta salada: 150 g
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo picado: 1 Cantidad necesaria
Tomate concasse: 500 g
Berenjenas: 700 g
Pure de tomate: 1 Taza
Peperoncino: 1 cdita.
Pasta seca: 400 g

Acompañamiento

Anchoas saladas: 100 g
Aceitunas negras picadas: 100 g
Aceite De Oliva: 1/2 Taza
Alcaparras picadas: 1 cda.
Perejil picado: 1 cda.

Pesto

Sal: A gusto
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Ajo picado: 1 cdita.
Albahaca: 1 Taza

Varios

Berenjena: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Corte las berenjenas en daditos.
- Ralle la *ricota*.

Pesto

- Coloque en un mixer la *albahaca* junto con el *ajo*, el aceite de oliva y procese.
- Condimente con sal y mezcle.

Acompañamiento

- Pique las anchoas previamente desaladas.
- Coloque en un bowl las berenjenas junto con las *alcaparras* y las aceitunas.
- Agregue el aceite de oliva, el *perejil* picado y mezcle.

Armado

- Corte la *berenjena* en finas laminas.
- En una olla con abundante agua hirviendo con sal, cocine la pasta
- En una sartén con aceite de oliva caliente, cocine las berenjenas hasta que doren y condimente con sal.
- En otra sartén con aceite de oliva caliente, saltee el *ajo* agregue el *peperoncino* y el *tomate*, cocine unos minutos y vierta el puré de tomates
- Condimente con sal.
- Lleve a hervor y agregue a las berenjenas.
- Incorpore 1 cucharada del pesto
- Agregue a esta preparación la pasta cocida.
- Incorpore por encima la *ricota* rallada.

Presentación

- Sirva en una fuente la pasta y decore con las láminas de berenjenas y por encima el *acompañamiento*

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-a-la-norma