

Pasta corta alla Norma

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Berenjena: 1 Unidad

Sal: Cantidad necesaria

Aceite de oliva virgen: Cantidad necesaria

Pasta de rigatoni o fusilli: 320 g

Albahaca: 1 Manojó

Ajo: 1 Diente

Tomates maduros: 200 g

Ricotta semiseca o fresca: 150 g

Preparación de la Receta

- En primer lugar, hervimos la pasta.
- Por otro lado, picamos la *berenjena* y freímos en una sartén con aceite y el *ajo* entero.
- Luego, incorporamos los tomates cortados.
- Cuando a la pasta le queden 3 minutos de cocción, la añadimos a la sartén de la *berenjena* con un poco de agua de su cocción. A último momento, le agregamos el queso cortado, la *albahaca* y salteamos.
- Emplatamos la pasta y le damos un toque de aceite de oliva.
- Servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-corta-alla-norma>