

# "Norma" Belliniego



## Składniki

300 g - Makaron świderki  
1 szt. - Bakłażan  
50 ml - Oliwa z oliwek  
1 łyżeczka - Sól  
400 g - Pomidory z puszki  
całe  
100 g - Pomidorki  
koktajlowe  
4 szt. - Czosnek ząbki  
1 szt. - Papryczka chili  
mała  
1 szt. - Cebula szalotka  
30 g - Solona ricotta lub  
ser koziego  
1 łyżeczka - oregano  
suszone  
1 garść - Świeża bazylia  
1 łyżeczka - Świeżo  
mielony pieprz

## Opis wykonania

"Norma" Belliniego to wspaniały makaron z duszonym bakłażanem, pomidorami skąpanym w słońcu i twardą, soloną ricottą.

Bakłażana myjemy, oczyszczamy skórkę, kroimy na grube plastry a następnie każdy plaster na cztery części. Układamy go na desce, posypujemy solą i odstawiamy na 60 minut. Na patelni rozgrzewamy sporą ilość oliwy, bakłażana smażymy z każdej strony na złoto, dodajemy pokrojoną w pióra szalotkę. Zmniejszamy gaz, zlewamy nadmiar oliwy, dodajemy pomidory z puszki, pokrojone chilli, oregano i wyciśnięte ząbki czosnku. Przykrywamy patelnię i na małym ogniu dusimy 12 minut, dodajemy całe pomidorki koktajlowe i dusimy jeszcze 3 minuty. Wyłączamy ogień, dodajemy pieprz i porwane listki bazylii. Przed podaniem sos posypujemy tartą soloną ricottą lub serem kozim.