

"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.