

## פסטה בסגנון נורמה



30 min: זמן

קל קושי: רמת

(רכיבים 4 מנות)

- בקבוק פעגבניות קצוצות דק 700
- בקבוק פעגבניות קצוצות דק 700
- (בזיליקום, חתוך או קצוץ רבע כוס) (לבחירה)
- \*גבינת פטה 1/3 כוס (פירורים)
- \*גבינת פרמיזן (פרמיגא'נו רג'יאנו) 1/3 כוס (מגוררת)
- חציל 1 בינוני, חתוך לקוביות של כ-2.5 ס"מ כל אחת
- מלח ופלפל לפי הטעם
- פסטה מסוג ריגטוני כ-170 גרם
- שבבי פלפל אדום קמצוץ
- שיני שום 3 קצוצות
- שמן זית 5 כפות

For this recipe we used:



## הכנה

פסטה חצילים מהירה וקלה ומעליה בזיליקום טרי והרבה גבינה! יאם! פסטה בסגנון נורמה היא מנת פסטה סיציליאנית עם חציל מטוגן, ברוטב עגבניות עם בזיליקום וריקוטה. הכוכב הוא כמובן החציל שמטוגן או מוקפץ בשמן זית והופך שחום, זהוב ועדין. קל מאוד להכין את רוטב העגבניות- נתחיל עם בקבוק העגבניות החתוכות של פומי ונוסיף לו שביבי שום ופלפל אדום.

1. התחילו עם בישול הפסטה.
2. בינתיים חממו 4 כפות שמן במחבת על אש בינונית, הוסיפו את החציל ובשלו עד להזהבה קלה ולריכוך מכל הצדדים, בערך 2-3 דקות לכל צד, לפני שמניחים בצד.
3. חממו את יתרת השמן באותה מחבת, הוסיפו שביבי שום ופלפל אדום, ובשלו עוד כדקה לקבלת ריח ארומטי.
4. הוסיפו עגבניות חתוכות של פומי, הביאו לרתיחה, הנמיכו את האש ובשלו עוד דקה לפני הוספת מלח ופלפל לפי הטעם. ערבבו עם החצילים.
5. חלקו את הפסטה המבושלת לארבע מנות, מיזגו מעל הפסטה את רוטב העגבניות, הגבינות והבזיליקום הטרי, ותהנו!

לעיתים קשה למצוא סלט ריקוטה ותחליף טוב הוא שילוב של פטה ופרמזן, שטעמן מדהים וקל והן נגישות יותר. ניתן לבשל את מנת הפסטה חצילים הטעימה הזו תוך פחות משלושים דקות והיא מושלמת לארוחות מהירות וקלות! בסיום המנה מפזרים בזיליקום טרי וריקוטה מפוררת.

**הערה:** חציל בינוני אחד שקול לכ-4 כוסות קוביות חציל.

**אופציה\*:** אם באפשרותכם להשיג גבינת ריקוטה, אפשר להשתמש ב-1/2 כוס ריקוטה במקום פטה או פרמזן.

**אופציה\*\*:** ניתן להגיש עם כף אחת של פסטו בזיליקום.