



Pasta alla Norma



Tiempo de preparación: 30 min.

Dificultad: Fácil

Ingredientes (4 personas)

- **Ingredientes**

- Tomate finamente troceado 400g 750 gr
- Aceite de oliva 5 cucharadas
- Ajo picados 3 dientes
- Berenjena mediana 1 cortada en cubos de 1 pulgada
- Feta, desmenuzado* 1/3 de taza
- Hojuelas de pimiento rojo 1 pizca
- Parmesano reggiano (queso parmesano), rallado* 1/4 de taza
- Pasta, como macarrones 170 gramos
- Sal y pimienta Al gusto

- **Para terminar**

- Albahaca, cortada o rasgada 1/4 de taza

Para esta receta hemos usado:



Preparación

1. Comenzar a cocinar la pasta como se indica.
2. Mientras tanto, calentar 4 cucharadas de aceite en una sartén de fondo grueso a fuego medio, añadir las berenjenas y cocinarlas hasta que estén ligeramente doradas por todos los lados y tiernas, unos 2-3 minutos por lado, y luego reservarlas.
3. Calentar el aceite restante en la misma sartén, añadir el ajo y las hojuelas de pimienta rojo, y cocinar hasta que estén fragantes, aproximadamente un minuto.
4. Añadir los **tomates Pomi**, llevar a ebullición, reducir el fuego y cocinar a fuego lento durante un minuto antes de sazonar con sal y pimienta al gusto y mezclar con la berenjena.
5. Dividir la pasta cocida en 4 platos, cubrir con la salsa de berenjena, los quesos y la albahaca fresca, ¡y a disfrutar!

Nota: Una berenjena mediana equivale a unas 4 tazas cortadas en cubos.

Opción: Si puede encontrar ricotta salata (requesón), utilice 1/2 taza de ricotta salata en lugar del feta y el parmesano.

Opción: ¡Servir con una cucharada de pesto de albahaca!

- *Closet Cooking*