

Pasta Alla Norma

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Açılış 7/10

Sicilya pasta alla norma, kızartılmış patlıcan domates sosu, fesleğen ve ricotta salata dokusuyla sade ama yoğun bir makarna tabağı yapar.

Malzemeler

- 350 gr Penne makarna
- 2 adet Patlıcan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Domates püresi
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Fesleğen
- 0.5 su bardağı Ricotta salata
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

Yapılış

1. Patlıcanları doğrayıp tuzla 15 dakika bekletin.
2. Patlıcanları kurutup zeytinyağında 8-10 dakika kızartın.
3. Sarımsak ve domates püresini 15 dakika sos kıvamına getirin.
4. Makarnayı 10 dakika haşlayıp domates sosuyla karıştırın.
5. Patlıcanları fesleğen ve peynirle servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları kızartırken bekletmek kızartmada daha az yağ çekmelerini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen ve rendelenmiş peynirle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt