



I PRIMI

MEZZE MANICHE ALLA "NORMA"

Ingredienti (per 6/7 persone)

- ❖ 500 gr. di mezze maniche
- ❖ 1 melanzana grande
- ❖ 1 kg di pomodori pelati
- ❖ 1 cipolla grossa
- ❖ 12 foglie di basilico
- ❖ 1 manciata di origano
- ❖ olio extra vergine
- ❖ parmigiano reggiano e pecorino sardo
- ❖ sale, pepe

Preparate il sugo per la pasta, affettate la cipolla finemente, mettetela in un tegame, aggiungete 4 cucchiaini di olio, quando la cipolla sarà dorata, aggiungete i pomodori pelati e 4 prese di sale, fate cuocere a fuoco basso per circa 1 ora, ricordandovi di mescolare ogni tanto il sugo, quando il sugo sarà pronto spegnete il fuoco e aggiungete il basilico spezzettato e l'origano.

Nel frattempo avrete lavato e asciugato la melanzane, tagliatela a cubetti, in un padella antiaderente, mettete olio extra vergine d'oliva abbondante per friggere le melanzane, quando l'olio sarà caldo, mettete i cubetti di melanzane facendole andare a fuoco vivace, quando saranno ben fritte e dorate, scolatele dall'olio e mettele su della carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso e salatele leggermente, unite poi le melanzane al sugo di pomodoro.

Cuocete la pasta e condite la pasta con il sugo, aggiungete in parti uguali una miscela di parmigiano e pecorino sardo, una macinata di pepe, mescolate bene e servite.

Questa è una ricetta della tradizione "Siciliana". Alcuni preferiscono grigliare le melanzane invece che friggerle.