

Antes de vuestro viaje y para ir haciendo boca, ¿Qué tal un plato de...

PASTA ALLA NORMA ?



Ingredientes:

- 500 gr de macarrones (o cualquier tipo de pasta)
- 4 tomates maduros
- 2 berenjenas medianas
- Una ramita de albahaca o perejil
- 1 cebolla dulce y 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva, sal y pimienta
- Queso fresco salado

Preparación:

En una sartén con el aceite caliente, dorar la cebolla cortada fina y el ajo, añadir los tomates cortados en cuartos y unas hojas de albahaca.

Sazonar con sal y pimienta, dejar cocer a fuego lento con la sartén tapada. Cuando el tomate se ablande, retirar del fuego, pasar por un tamiz y reservar.

Limpiar las berenjenas, cortar en cubos, y freír hasta dorarlas . Colocarlas en papel absorbente.

En una olla con el agua ya hirviendo, añadir la sal y un chorrito de aceite, una hoja de laurel y la pasta.

Cuando esté al dente, escurrir y colocar en una fuente para mezclar con la salsa. Añadir la berenjena y presentar con el queso fresco rallado por encima y unas hojas de albahaca.

Nuestra sugerencia:

Durante tu estancia en Catania, degusta un auténtico plato de "Pasta alla Norma" en la [TRATTORIA DEL CAVALIERE](#).