



Pasta alla Norma



Fedi Dhahbi



La Storia.....

La pasta alla Norma nasce a Catania, conosciuta ed apprezzata in tutta Italia ma anche all'estero, la pasta alla Norma fu creata nella prima metà dell'Ottocento da uno chef catanese. E' un piatto a base di pasta condita con pomodoro e con l'aggiunta successiva di melanzane fritte e ricotta salata

La pasta alla Norma è un piatto tipico siciliano costituito principalmente da un condimento a base di melanzane. Con questo stesso ingrediente in Sicilia si preparano numerosi altri piatti noti nella nostra tradizione culinaria come la parmigiana, i rotoli di melanzane farcite, le cotolette di melanzane, la caponata e molti altri piatti.

L'origine di questo piatto non è ancora conosciuto bene. Secondo alcuni racconti la pasta alla Norma deve il suo nome alla professoressa Norma, giovane insegnante bella ed avvenente che proprio per le sue caratteristiche ricordava questo bel succulento piatto; un'altro racconto invece afferma che a dare il nome alla ricetta sia stato il commediografo catanese Nino Martoglio il quale davanti ad un piatto di pasta così condito avrebbe esclamato "È una Norma!".

Un'altra storia narra invece della nascita della pasta alla Norma la stessa sera in cui a Catania si tenne la prima assoluta dell'opera omonima del Bellini. La città etnea vide dunque la nascita di due opere d'arte nella medesima sera, due capolavori che rimasero indimenticabili e che tutt'ora lo sono, l'una nei teatri di tutto il mondo, l'altra sulle tavole e nei ristoranti della città: oggi la pasta alla Norma è amata da tutti i siciliani e dai tantissimi viaggiatori che nel corso della loro tappa a Catania non possono fare a meno di assaggiarla per non dimenticarla mai più!



Ricetta

Ingredienti:

- 500 grammi di pasta corta
- 1 chilo pomodoro maturo per salsa
- 2 melanzane
- un ciuffo di basilico
- 2 spicchi d'aglio
- una cipolla
- olio
- sale e pepe q.b.
- ricotta salata



Procedimento

Soffriggere l'aglio intero e la cipolla, aggiungere al soffritto il pomodoro lavato e tagliato a pezzi con qualche foglia di basilico.

Aggiustare di sale e pepe e far cuocere a fuoco basso. Aggiungere un pizzico di zucchero

Quando il pomodoro sarà appassito, toglierlo dal fuoco, passarlo al setaccio e mettere da parte la salsa ottenuta.

Sciacquare le melanzane, togliere il picciolo e tagliarle a fette o a cubetti; quindi friggerle in abbondante olio e riporle su carta assorbente da cucina.

Cuocere la pasta al dente, amalgamarla con la salsa di pomodoro e servire adagiandovi sopra le melanzane fritte, qualche foglia di basilico e una bella spolverata di ricotta salata grattugiata al momento.



Per prima cosa bisogna prendere le melanzane e tagliarle, dopo averle tagliate aggiungere sale e lasciarle a riposo per 1-2 ore in modo tale da eliminare l'acqua in eccesso e per togliere il retrogusto amarognolo.



Prendete una padella antiaderente dai bordi alti, versate l'olio e fate rosolare due spicchi di aglio fino a farli dorare. Unite i pomodori pelati (se preferite potete anche schiacciarli prima con una forchetta) ed aggiustate di sale e pepe.



Passate i pelati al setaccio per eliminare tutti i semini e fate nuovamente cuocere per ulteriori 10 minuti. A cottura ultimata, spegnete il fuoco ed aggiungete qualche fogliolina di basilico per insaporire



A questo punto, riprendete le melanzane, sciacquatele sotto abbondante acqua per togliere il sale e successivamente tamponatele con un panno pulito ben asciutto. Prendete un tegame dai bordi alti, riempiete con l'olio di semi e portate alla temperatura di 170°



Quando saranno dorate, scolatele con una schiumarola e lasciate asciugare l'olio, poi tagliatele a listarelle tenendo da parte alcune fettine intere per la decorazione finale.



Unite le melanzane al sugo di pomodoro preparato in precedenza (conservatene una parte che vi servirà per impiattare) . Prendete quindi un tegame dai bordi alti, riempitelo d'acqua e portate a bollire. Salate e cuocete gli spaghetti al dente . Una volta cotti, scolateli e trasferiteli direttamente nella padella con il sugo di pomodoro e melanzane .



Fate saltare qualche minuto gli spaghetti per amalgamarli al sugo per insaporire . Grattugiate la ricotta salata a lamelle sottili ; servite la pasta alla Norma, aggiungendo qualche cucchiaino di salsa che avete messo da parte, e terminate con una spolverizzata di ricotta , con qualche fettina di melanzana e qualche fogliolina di basilico.