



Pasta alla Norma



Fedi Dahbia

Translated in English by Evelyne Thibaut

Institut Ilon – Saint-Jacques



Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »

L'histoire ...

Les pâtes « alla Norma » sont une recette née à Catania (ville à l'est de la Sicile). Cette recette est connue et appréciée dans toute l'Italie, mais aussi à l'étranger. Les pâtes à la Norma ont été créées au XIXe siècle par un chef cuisinier de Catania. C'est un plat de pâtes à la tomate avec des aubergines frites et de la ricotta salée. Dans notre tradition culinaire, l'aubergine fait partie de nombreux autres plats connus sous les noms de parmigiana, rouleaux d'aubergines farcies, escalopes d'aubergines, caponata et bien d'autres.

L'origine des « Pasta alla Norma » est incertaine. Selon certains récits, les pâtes à la « Norma » dériveraient du nom de l'opéra de Vincenzo Bellini, célèbre musicien au Théâtre de l'Opéra de Catania ([Ecoutez un extrait de "Sinfonia dalla Norma"](#)). Le nom de ce plat viendrait d'une phrase de Nino Martoglio, un dramaturge de Catania, qui, devant une assiette de pâtes, s'était exclamé « C'est une Norme », se référant à l'œuvre de Bellini.



La recette

Les ingrédients:

- 500 grammes de pâtes
- 1 Kilo de tomates mûres pour la sauce
- 2 aubergines
- un bouquet de basilic
- 2 gousses d'ail
- un oignon
- de l'huile d'olive extra vierge
- du sel et du poivre q.s.
- de la ricotta salée



La préparation

- Faire revenir l'ail et l'oignon (4), ajouter les tomates (5) lavées et coupées en morceaux avec quelques feuilles de basilic.
- Assaisonner (6) avec le sel et le poivre et cuire à feu doux. Ajouter une pincée de sucre.



- Lorsque la sauce tomate est prête, retirer du feu, passer au passe-vite et mettre de côté.



- Rincer les aubergines, retirer la tige et les couper en tranches (1) ou en cubes; ensuite mettre le sel (2) et laisser reposer (3) 1-2 heures afin d'éliminer l'excès d'eau et enlever l'amertume.



- Puis faire frire (13) les tranches d'aubergines dans l'huile chaude et les placer sur du papier absorbant (14).
- Découper (15) les tranches d'aubergines frites en 3-4 morceaux.



- Ajouter (16) l'aubergine à la sauce tomate.
- Faire cuire (17) les pâtes "al dente" avec du sel, les égoutter.
- Les verser (18) dans une poêle contenant la sauce tomate.



- Faire sauter (19) les pâtes quelques minutes dans la poêle avec la sauce tomate.
- Servir (21) en mettant quelques feuilles de basilic et une bonne pincée de ricotta salée râpée (20) à la dernière minute

