

Co na obiad: Pasta alla norma wg Piotra Ogińskiego



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Pasta alla norma:

bakłażan	1 sztuka
olej	3-4 duże łyż.
czosnek	3 ząbki
cebula czerwona	1 sztuka
pomidor	5-6 sztuk
bazylia świeża	10 liści
Pieprz czarny Prymat w młynku	do smaku
sól morska Prymat w młynku	do smaku
Oregano suszone Prymat	1 łyżeczka
chili Prymat	1/4 łyżeczki
kapary całe Smak	20 sztuki
woda	opcjonalnie
cukier	1-2 łyżeczki
biały ocet winny	10 mililitrów
makaron papardelle	100 gramów suszonego lub 200 gramów świeżego makaronu
ricotta salata	15 gramów

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bakłażana kroimy w 1,5-2 centymetrową kostkę, solimy, zostawiamy na 25-30 minut, następnie płuczemy i osuszamy.

Tak przygotowanego bakłażana smażymy na rozgrzanym oleju do momentu aż będzie złocisty (ok. 2 minuty z każdej strony).

Usmażonego bakłażana przekładamy na ręcznik papierowy. Na patelnię wlewamy więcej oleju, dodajemy czosnek oraz cebulę, całość podsmażamy przez ok. 1 minutę.

Następnie dodajemy pomidory wraz z bazylią, oregano, chili oraz kaparami. Całość doprawiamy solą oraz pieprzem i dusimy przez 15-20 minut (jeżeli pomidory są bardzo mięsiste dodajemy wody, by na końcu uzyskać konsystencję gęstego sosu).

Po tym czasie sos doprawiamy cukrem oraz octem, dodajemy kilka liści bazylii i całość mielimy do uzyskania gładkiej konsystencji.

Do gotowego sosu przekładamy ugotowany makaron wraz z odrobiną wody z gotowania makaronu, dodajemy połowę usmażonego bakłażana, kilka liści bazylii.

Całość zagotowujemy i wykładamy na talerz, dekorujemy smażonym bakłażanem, posypujemy ricottą salata oraz świeżo mielonym pieprzem i podajemy.

Smacznego!

Jeżeli kochasz dania kuchni włoskiej sprawdź [przepis na pulpety alla norma](#).