

ESPAGUETE À LA NORMA

INGREDIENTES

2 berinjelas grandes
1/2 cebola
2 dentes de alho
óleo para fritar
7 tomates pelados ou molho de tomate pomodoro
azeite de oliva
400 g de massa (espaguete, penne)
manjeriço fresco
sal grosso
ricotta ralada para finalizar o prato
pimenta-do-reino moída na hora
sal a gosto

MODO DE PREPARO

Lave as berinjelas e corte em fatias de 0,5 cm.

Coloque sal grosso em ambos os lados das fatias e as disponha em um escurridor de massa com um peso em cima para espremer as berinjelas e deixa por 70 minutos e reserve.

Este procedimento vai ajudar a extrair àgua amarga das berinjelas.

Enquanto isso, pique a cebola e o alho e frite em azeite de oliva.

Junte os tomates pelados ou o molho pomodoro e deixe encorpar por cerca de 20 minutos.

Acrescente sal e pimenta-do-reino a gosto.

Pique um monte de manjeriço e acrescente ao molho.

Lave em água corrente, as berinjelas, para retire o excesso de sal e seque-as.

Frite as fatias em óleo bem quente, até que fiquem douradas.

Coloque sobre papel absorvente.

Depois de fritas corte em cubos as fatias e acrescente ao molho de tomate.

Misture, mas cuidado para não desmanchar muito as berinjelas.

Assim que a massa estiver cozida, al dente, incorpore um ao outro, acrescentando folhas de manjeriço fresco e a ricota para finalizar.

Sirva com um bom vinho Merlot ou Cabernet Sauvignon.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28957-espaguete-a-la-norma.html>