# 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)

manjericão 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 escorredor 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 beringelas.

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 manjericão 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 manjericão fresco e a ricota para finalizar.

Sirva com um bom vinho Merlot ou Cabernet Sauvignon.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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