



Le ricette di Montalbano rivisitate dallo Chef Marco Serra

1 -- Pasta alla Norma

E' la famosa pasta con pomodoro e melanzane siciliana, e prende il nome dalla celebre opera del Bellini.

-- Ricetta per 4 persone --

Ingredienti:

500 gr. di maccheroncini
1 kg. di pomodori maturi
100 gr. di ricotta salata
1 cipolla
4 melanzane
basilico abbondante
olio vergine di oliva
sale. qb

Esecuzione:

Friggete le melanzane tagliate a tocchetti, dopo averle lasciate in acqua salata per circa un'ora.

Spellate i pomodori, tagliateli a pezzetti e soffrigeteli in un tegame con la cipolla affettata. Salate e lasciate cuocere fin quando la salsa non sarà densa.

Lessate i maccheroncini, scolateli al dente e conditeli con la salsa di pomodoro, le melanzane fritte e la ricotta salata grattugiata.

Mescolate il tutto e guarnite con foglie di basilico.

Buon appetito!

Variazioni:

Al posto della ricotta salata uso un formaggio greco (mizitra).



Οι συνταγές του Μονταλμπάνο ερμηνευμένες από τον Σεφ Μάρκο Σέρρα

1 -- Ζυμαρικά αλά Νόρμα

Είναι το διασημότερο πιάτο ζυμαρικών με ντομάτα και μελιτζάνα της Σικελικής παράδοσης και παίρνει το όνομά του από τη διάσημη όπερα του Μπελίνι.

-- Συνταγή για 4 άτομα --

Υλικά:

500 γρ. κοφτά μακαρόνια
1 κιλό ώριμες ντομάτες,
1 κρεμμύδι,
4 μελιτζάνες,
100 γρ. αλμυρή ρικότα τριμμένη
μπόλικος βασιλικός,
λάδι και αλάτι

Διαδικασία:

Κόβουμε τις μελιτζάνες σε κυβάκια, τις αφήνουμε σε νερό και αλάτι τουλάχιστον μια ώρα, και τις τηγανίζουμε.
Ξεφλουδίζουμε τις ντομάτες, τις κόβουμε σε κομμάτια και τσιγαρίζουμε μαζί με το κρεμμύδι κομμένο σε φέτες. Προσθέτουμε αλάτι και αφήνουμε να βράσουμε μέχρι να δέσει η σάλτσα.

Βράζουμε τα μακαρόνια al dente, τα σουρώνουμε, προσθέτουμε τις τηγανισμένες μελιτζάνες και την αλμυρή ρικότα.

Ανακατεύουμε και γαρνίρουμε με μερικά φύλλα βασιλικού.

Καλή όρεξη!

Σημείωση:

Αντί για ρικότα μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε Ελληνική μυζήθρα.