

Spaghetti alla Norma

Ingredienti per 6 persone

Pasta di tipo spaghetti	500 gr.
Melanzane	1
Ricotta salata	150 gr.
Polpa di pomodoro	350 gr.
Cipolla	1
Olio e.v.o.	15 ml
Foglie di basilico	5
Spicchio d'aglio	1
Sale e pepe	q.b.

Procedimento:

Mentre bolle l'acqua per la pasta, friggete in abbondante olio d'oliva i cubetti di melanzane, scolateli per bene e mescolateli al pomodoro che nel frattempo avete fatto cuocere con uno spicchio d'aglio.

Aggiungete al tutto delle foglie di basilico profumato e lasciate riposare qualche minuto.

Appena gli spaghetti sono pronti mescolateli con il condimento e fateli riposare pochi minuti, prima di servirla.

Buon appetito..!