



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001157

Registrata in data 17 Mar 2017 alle ore 09:55

da CRISTOFALO (FABIO) ARMANNO

Paccheri alla Norma rivisitati da Cristofalo Armano

Piatto classico della cucina catanese visto alla maniera moderna. E come disse il commediografo Nino Martoglio "E' una norma" paragonandola alla Norma di Bellini.

Tempo di preparazione: 55 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g di paccheri
n.3 melanzane
300 g di pomodori di pachino
150 g di ricotta salata
n.2 spicchi di aglio
n.2 mazzi di basilico
n.1 cipolla bianca
sale q.b.
olio evo q.b.

Preparazione

Lavare il pomodorino e farne una salsa, prendere alcuni pomodorini spellare e passare in padella con dell'olio mettere da parte. Con il basilico precedentemente sbianchito, aglio ed olio d'oliva fare un pesto. Mettere la ricotta salata a bagnomaria per ricavarne una fonduta, tagliare a cubetti le melanzane e friggere. Buttare giù la pasta nel frattempo con pomodoro e melanzane creare un composto da mettere dentro i paccheri. Mettere la salsa di pomodorino di pachino a specchio spadellare la pasta con olio, acqua di cottura e del basilico, posizionare i paccheri sulla salsa in verticale riempirli con il composto, finire con pomodorino spadellato, cubetti di melanzana fritte, pesto, fonduta di ricotta salata e foglie di basilico.

Vino consigliato

Piatto estivo per eccellenza, è caratterizzato organoletticamente da: tendenza acida (salsa di pomodoro), tendenza amarognola e aromaticità (melanzane fritte), sapidità (melanzane e ricotta salata grattugiata), aromaticità (basilico), untuosità (melanzane), discreta succulenza. Privilegiando i vini del territorio, per gli amanti dei vini bianchi si può abbinare un bianco morbido, di corpo e buona persistenza gusto-olfattiva, un caldo Inzolia in purezza, o un morbido Grillo, sempre di buona struttura, magari con un annetto sulle spalle. Rimanendo sempre nel meridione possiamo abbinare un Falanghina in purezza, o un Greco di Tufo, ideali per la loro buona morbidezza e persistenza gusto-olfattiva. Per gli amanti dei rossi, si può puntare, restando in zona orientale, su un Cerasuolo di Vittoria di medio corpo, un Mamertino di Milazzo oppure, volendo cambiare, un morbido e polposo Merlot.