



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE002216 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 04 Giu 2018 alle ore 09:27

da **BIANCA MARIA BELLEI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Fuori dalla...Norma

Non c'è estate senza pasta alla Norma, pensata in mille versioni ma sempre Norma. Le melanzane fritte, la ricotta salata, il profumo del basilico e il sugo, che sugo, quello che chiama la scarpetta.

Per il Contest Pomorosso d'Autore ho pensato ad una Norma... fuori dalla norma!

Ho nascosto la pasta in una croccante polpetta da intingere nel profumatissimo sugo, dato ordine alle melanzane, messe in ordine come in vetrina, come dei gioiellini quali sono.

Un decoro qua, un abbellimento là e la golosissima Norma diventa un piatto elegante.

Ma ricordate, "In sugo veritas". Pronti con un pezzetto di pane?

Tempo di preparazione: 2 ore

Ingredienti per 4 persone

Pasta:
2 uova
200 g di farina per foglia
1 cucchiaino di olio evo delicato

sugo:
olio evo Fam Dop
n.1 spicchio di aglio
1/2 cipolla bianca
400 ml passata di pomodoro Bio La Fiammante
foglie di menta e basilico
sale e pepe

per le polpette di pasta:
i tagliolini realizzati precedentemente
ricotta salata
semola
n.1 uovo
pane grattugiato

n.1 melanzana
semola
olio di semi di arachidi per friggere
basilico

Prodotti utilizzati

Passata di pomodoro bio La Fiammante - Olio dop Fam

Strumenti di cottura

Padella - fuochi

Preparazione

Sugo: in una pentolino mettere 3 cucchiaini di olio evo Fam Dop e profumare a fuoco dolce con lo spicchio d'aglio schiacciato e privato del germe; togliere quando accenna a colorire. Unire la cipolla mondata e affettata sottilmente e attendere qualche minuto. Aggiungere la passata di pomodoro Bio La Fiammante, un mazzetto con poche foglioline di menta e basilico (che si toglierà dopo 5 minuti), sale e pepe. Coprire e far cuocere per 15 minuti.

Impastare uova e farina con poco olio per fare la sfoglia. Far riposare 30 minuti avvolta in pellicola. Stendere in lunghe strisce, far asciugare poi ricavare dei tagliolini.

Cuocerli in acqua bollente salata e prelevarli appena affiorano. Condirli con un filo di olio e stenderli per farli raffreddare. Unire poi la pasta ad un uovo sbattuto e con piccole quantità di tagliolini formare dei piccoli gomitoli di pasta entro cui racchiudere un cubetto di ricotta salata.

Farli riposare poi passarli in semola, uovo sbattuto e pane grattugiato. Friggerli poi in olio di semi di arachidi e far asciugare su carta da cucina.

Mondare la melanzana, tagliarne metà a dadini, passarli nella semola e friggere in olio di semi di arachidi. Tagliare l'altra metà a fettine e friggerle direttamente.

Impiattamento: con un coppapasta sistemare il sugo al centro del piatto, attorno sistemare i dadini di melanzana fritti e qualche fogliolina di basilico. Al centro del sugo mettere una polpetta di tagliolini e decorare con le fettine di melanzana, basilico e una lamella di ricotta salata.

Vino consigliato

Greco di tufo