Pasta alla Norma

voor 4 personen, als hoofdgerecht

Smakelijk! met Petra Possel

Ingrediënten:

400	gr	tomatenblokjes, uit blik
2		tenen knoflook, gepeld
2		aubergines, geschild en in blokjes gesneden
		olijfolie
		zout, peper
50	gr	ricotta salata (harde ricotta, in de vorm van een kegeltje), grof geraspt
		handjevol verse basilicum
320	gr	gedroogde pasta, bijvoorbeeld rigatoni of penne

Bereiding:

Bestrooi de blokjes aubergine met wat zout en zet een half uurtje weg in een vergiet. Dep ze dan droog met wat keukenpapier.

Bak de blokjes in een beetje olijfolie in een koekenpan en schep ze uit de pan als ze gaar zijn. Herhaal met de rest. Zet opzij.

Bak de fijngesneden knoflook in een steelpan met wat olijfolie heel voorzichtig. Laat niet bruin worden! Voeg de blokjes tomaat toe. Laat twintig minuten sudderen. Meng met de helft van de basilicum, fijngesneden. Breng op smaak met zout en peper.

Breng een flinke pan met 3 liter water aan de kook. Voeg zout toe aan het water: water zo zout als de Middelandse zee... Kook de pasta al dente.

Giet de pasta af en vang ook een klein beetje kookvocht op. Meng de pasta met de saus en voeg eventueel nog een beetje kookvocht toe. Verdeel over de borden, verdeel de gebakken aubergines over de pasta en garneer met de rest van de basilicum en de geraspte ricotta salata.