

## Les spécialités siciliennes

### Pâtes à la Norma (Pasta alla norma)

- ✓ 500 g de spaghettis
- ✓ 1 kg de tomates bien mûres
- ✓ 200 g de ricotta salée râpée
- ✓ 3 aubergines
- ✓ 3 gousses d'ail
- ✓ 2 oignons moyens
- ✓ 1 bouquet de basilic
- ✓ Sel
- ✓ Poivre
- ✓ Huile



Coupez les aubergines en tranches et faites-les tremper 1 heure dans de l'eau salée. Entre-temps, préparez la sauce tomate : mettez les tomates en morceaux, l'oignon coupé grossièrement, l'ail, le basilic, du sel et du poivre dans une cocotte. Laissez cuire à feu doux le temps que la sauce épaississe. Passez-la à la moulinette et arrosez d'huile. Égouttez les aubergines, épongez-les bien et faites-les frire dans l'huile.

Plongez les spaghettis dans une grande marmite d'eau salée bouillante. Dès qu'ils sont cuits "al dente", sortez-les avec une grande fourchette en bois, égouttez-les et mettez-les dans un plat de service. Saupoudrez-les avec la moitié de la ricotta râpée et nappez de sauce tomate. Mélangez bien. Décorez avec du basilic et quelques tranches d'aubergine.

Chacun peut ajouter dans son assiette de la ricotta râpée, du poivre et des aubergines frites.

Petite curiosité :

En Sicile orientale la ricotta salée est remplacée par la ricotta au four (ricotta infornata), moins salée mais également riche de gout.