Alessandro Borghese Kitchen Sound, pasta per brutti sporchi e cattivi

borghese-7-d330ca79

PASTA ALLA NORMA
TRATTO DA: BRUTTI, SPORCHI E CATTIVI
(Costo € - Tempo 30min - Difficoltà #)

Ingredienti:
320 g fusilloni
1 melanzana
500 g salsa di pomodoro
1 spicchio d’aglio
1 peperoncino fresco
Basilico q.b.
Sale q.b.
Pepe verde q.b.
Ricotta salata q.b.
Olio extravergine d’oliva q.b.
Farina di semola q.b.
Olio di arachide q.b.

Preparazione:
Prepara il sugo scaldando in un pentolino dell’olio evo con lo spicchio d’aglio schiacciato in camicia e lamelle di peperoncino fresco. Aggiungi la salsa di pomodoro e abbondante basilico, aggiusta di sale e di pepe.
Monda la melanzana e ricavane le falde esterne, con la buccia. Tagliale a cubetti e passale nella farina di semola.

Cuoci i fusilloni in acqua bollente salata e friggi i cubetti di melanzana in olio d’arachide caldo.
Manteca la pasta insieme al sugo e a un filo d’olio evo. Elimina l’aglio, aggiungi le melanzane fritte e mescola.
Impiatta i fusilloni alla Norma completando con una grattata di ricotta salata e foglie di basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.