



Paccheri alla Norma

2 PERSONEN

45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 1 aubergine, in blokjes van 2 cm
- 1 el extra vergine olijfolie
- zout en versgemalen zwarte peper, naar smaak
- zonnebloemolie, om in te frituren (optioneel)
- 2 el extra vergine olijfolie
- 1 teen knoflook, geplet
- ¾ blik gepelde tomaten (600 g)
- 1 takje basilicum, alleen de blaadjes, in stukjes gescheurd
- 200 g paccheri, rigatoni of penne (of andere pasta)
- 40 g ricotta salata, grof geraspt

MATERIAAL: ingevette bakplaat

ZO MAAK JE HET

Er zijn twee manieren om de aubergine te garen: in de oven of frituren in olie.

In de oven:

1. Verwarm de oven voor op 200 °C.
2. Doe de blokjes aubergine in een grote schaal, besprenkel met olijfolie, zout en peper en mix met je handen of een lepel goed door elkaar.
3. Spreid ze uit op een ingevette bakplaat en bak 25 minuten in de oven, tot ze mooi goudbruin van kleur zijn.

Frituren in olie:

1. Verhit de zonnebloemolie in een wijde pan of wok tot 170 °C.
2. Frituur de aubergineblokjes goudbruin.
3. Doe er niet te veel tegelijk in de pan, anders koelt de olie te veel af.
4. Haal ze er met een schuimspaan uit en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Begin intussen met de tomatensaus.
6. Verwarm de olijfolie in een ruime lage pan en bak de knoflook zachtjes goudbruin.
7. Voeg de tomaten toe, breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 30 minuten sudderen.
8. Roer twee derde van het basilicum erdoor.
9. Roer af en toe en maak grote stukken tomaat klein met een houten lepel.
10. Roer twee derde van de aubergine door de tomatensaus.
11. Maak op smaak met zout en peper, maar houd er rekening mee dat de ricotta salata die er straks doorheen gaat ook zout is.
12. Zet een pan met 2 liter water op.
13. Voeg als het water kookt 1 afgestreken eetlepel zout toe (dit is ongeveer 4 gram zout per liter water).
14. Doe de pasta in de pan en roer door met een houten lepel.
15. Kook hem 1 minuut korter dan op de verpakking staat aangegeven.
16. Haal de pasta met een schuimspaan uit het water en doe hem bij de saus.
17. Doe de helft van de kaas erbij en roer alles door elkaar.
18. Voeg zo nodig een beetje kookwater toe.
19. Dien op met de resterende aubergineblokjes, ricotta salata en het basilicum.

BRON: deliciousmagazine.nl

