

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.