

PASTA ALLA NORMA (TĚSTOVINY PODLE NORMY)



Suroviny

320 g makaronů
2 lilky
1 cibule
rostlinný olej na smažení
extra panenský olivový olej
máslo

200 g rajčatové šťávy
100 g ricotty na strouhání
lístky bazalky
půl sklenice suchého bílého vína
sůl

Jeden z nejslavnějších prvních chodů na světě pochází ze Sicílie. Svě jméno získal podle Normy, opery skladatele Vincenza Belliniho, jemuž, coby jednomu z největších umělců města Catania, je tento pokrm věnován. Suroviny pro 4 osoby.

Příprava:

Nakrájejte lilky na plátky, osolte je a nechte asi půl hodiny, aby pustily vodu a ztratily nahořklou chuť. Opláchněte je pod tekoucí vodou, osušte a osmažte v dostatečném množství oleje. Položte je na papírovou utěrku, abyste je zbavili přebytečného oleje, a nakrájejte na čtvrtiny. Na oleji nechte zesklovatět cibuli, přidejte rajčatovou šťávu, několik lístků bazalky a bílé víno. Mezitím si uvařte těstoviny, vsypte je do omáčky, přidejte lilky, posypte strouhaným sýrem a zakápněte olivovým olejem.



PRVNÍ CHODY



TĚSTOVINY



60' PŘÍPRAVA



40' VAŘENÍ



STŘEDNÍ OBTÍŽNOST