

Pasta Alla Norma

Toplam 45 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 25 dk

4 kişilik

Orta

~520 kcal

Açılış 17/10

Sicilya'nın patlıcan domates ve ricotta salata ile hazırlanan klasik makarna tabağı.

Malzemeler

- 400 gr Penne makarna
- 2 adet Patlıcan
- 2 su bardağı Domates püresi
- 80 gr Ricotta salata
- 8 yaprak Fesleğen

Yapılış

- Patlıcanları doğrayıp 2 dakika kızartın.
- Domates püresini 15 dakika kaynatın.
- Makarnayı 10 dakika haşlayın.
- Makarna, patlıcan sosu karıştırıp peynirle servis edin.

PÜF NOKTASI

Patlıcanları 10 kat halinde kızartıp üst üste kalırsanız buharla yumuşar.

SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen yaprakları ile servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt