

# Sicilya Pasta Alla Norma

Toplam 46 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 28 dk

4 kişilik

Orta

~480 kcal

Sicilya pasta alla norma, kızartılmış patlıcan domates sosu, fesleğen ve ricotta salata dokusuyla sade ama yoğun bir makarna tabağı yapar.

## Malzemeler

- 350 gr Penne makarna
- 2 adet Patlıcan
- 1 çay kaşığı Tuz
- 2 su bardağı Domates püresi
- 2 diş Sarımsak
- 0.3 demet Fesleğen
- 0.5 su bardağı Ricotta salata
- 4 yemek kaşığı Zeytinyağı

## Yapılışı

1. Patlıcanları doğrayıp tuzla 15 dakika bekletin.
2. Patlıcanları kurutup zeytinyağında 8-10 dakika kızartın.
3. Sarımsak ve domates püresini 15 dakika sos kıvamına getirin.
4. Makarnayı 10 dakika haşlayıp domates sosuyla karıştırın.
5. Patlıcanları fesleğen ve peynirle sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Patlıcanları kızartırken bekletmek kızartmada daha az yağ çekmelerini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Fesleğen ve rendelenmiş peynirle sıcak servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt