Pasta alla Norma



Ingredienser

♥ 400 g rigatoni (eller annen pasta, se tips)
♥ 500 g auberginer
♥ 1 løk
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 0,5 dl extra virgin olivenolje
♥ 800 g hermetiske tomater (se tips)
♥ 2 ts tørket oregano
♥ en liten bunt frisk oregano
♥ en liten bunt frisk persille
♥ kvernet salt og pepper
♥ 200 g Ricotta salata eller Pecorino Romano (se tips)

Fremgangsmåte

Skjær aubergine i store terninger. Finhakk løk og hvitløksfedd. Ha dette i en panne sammen med olivenoljen. Stekes på middels varme i noen minutter.

Tilsett hermetiske tomater. La dette småputre videre i ca. 10 minutter (se tips).

Kok imens pastaen i godt saltet vann som anvist på pakning, til pastaen er nesten ferdigkokt (*al dente*).

Løft den kokte pastaen ut av kjelen og over i sausen. Bland sammen og tilsett deretter friske og tørkede urter. Spe også med litt pastavann (ca. 0,5 - 1 dl) og la pastaen koke helt ferdig sammen med sausen.

Riv osten og bland litt (ca 50 gram) i sausen. Vend rundt og smak til med kvernet salt og pepper.

Dryss omtrent halvparten av gjenværende ost over pastaretten rett før servering, og pynt med frisk basilikum.

Sett resten av osten på bordet, slik at man kan drysse ekstra revet ost over egen tallerken.

Tips

♥ Det er mest vanlig å lage Pasta alla Norma med *rigatoni* (som er store, korte pastarør). Alternativt kan du gjerne bruke *penne* (tynnere pastarør), *fusilli* (pastaskruer), *casarecce* (tvinnede, korte pastastenger), vanlig spagetti og andre pastavarianter.

♥ Med så få ingredienser er det desto viktigere med gode ingredienser. Bruk pasta av god kvalitet, og det samme gjelder olivenoljen og de hermetiske tomatene. Det er faktisk stor forskjell på de ulike typene hermetiske tomater. Jeg bruker her San Marzano, som har veldig godt smak. Hermetiske cherrytomater er også et godt alternativ. Dersom du bruker mer ordinære varianter, bør du tilsette en halv teskje sukker i sausen for å kompensere for at tomatene da ikke er like søte.

♥ La sausen koke lenge nok til at auberginene er skikkelig myke, men ikke så lenge at de blir grøtete. I stedet for å skjære dem i terninger og steke dem i olje, kan du skjære dem i tynne skiver og frityrsteke dem i olje før de tilsettes tomatsausen.

♥ Bruk selvsagt gjerne osten Ricotta salata, dersom du får tak i den. Jeg bruker Pecorino Romano som fås kjøpt i velassorterte, norske butikker. Dersom du ikke er så glad i ost av sauemelk, kan du bruke ferskrevet parmesan i stedet.

♥ Dette er en pastarett som ikke er så mektig. Den egner seg derfor godt som en forrett eller lunsjrett.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/pasta-alla-norma