LA BELLE VIE | Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Pasta alla Norma (pâtes aux aubergines et tomates)

Pour 2 personnes | Très facile

55 min | 2.63€ La portion (prix indicatif)

La pasta alla Norma est une spécialité culinaire italienne, originaire de la ville de Catane, en Sicile. Il s'agit d'un plat de pâtes, généralement des maccheroni cuisinées avec de la sauce tomate, à laquelle on ajoute des aubergines frites et du basilic.
Facultatif : de la ricotta salata (une ricotta dure), du pecorino râpé ou du cotija.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Aubergine
- **160 g** de Pâte Rigatoni. Paccheri
- **2 gousse** de Ail
- **1 pièce** de Filet d'anchois à l'huile
- **1 pièce** de Piment rouge seché
- **400 g** de Concassé de tomate
- **1 c à c** de Sucre en poudre
- **3 brin** de Basilic frais

Étapes de préparation

Préparation : 20 min | **Cuisson :** 35 min | **Attente :** 0 min

1. Hachez finement 2 gousses d'ail.
2. Lavez 1 grosse aubergine d'environ 300-340 g mais ne l'épluchez pas.
   Coupez-la en cubes d'1 cm environ.
3. Chauffez un fond d'huile dans une poêle large, pour que les cubes d'aubergine soient submergés à moitié. Préparez un plat avec plusieurs feuilles d'essuie-tout pour y mettre les aubergines cuites, ainsi qu'une feuille d'aluminium.

Quand elle est chaude, ajoutez les cubes d'aubergine en une couche (procédez en plusieurs fois si besoin). Dorez les deux faces à feu moyen. Comptez environ 8 minutes de cuisson.
Mettez de côté dans le plat, salez et couvrez d'aluminium pour maintenir au chaud.
Continuez la cuisson des aubergines en ajoutant plus d'huile si besoin.

4. Gardez l'équivalent d'1 càs d'huile dans la poêle. Ajoutez l'ail haché, un gros filet d'anchois à l'huile et le petit piment sec entier. Mélangez en écrasant l'anchois pour former une pâte. Comptez 30 à 60 secondes pour dorer l'ail à feu doux-moyen.

Note : vous pouvez couper le piment sec en deux pour relever la sauce.

5. Versez 1 conserve de 400 g de tomates concassées et ajoutez 1 càc de sucre. Mélangez.
Portez rapidement à ébullition à feu moyen, puis faites épaissir environ 10 minutes en maintenant un léger frémissement. Mélangez de temps en temps.

6. En parallèle, portez un grand volume d'eau salée à ébullition dans une casserole (10 g/1 càs de sel pour 1 L d'eau). Faites cuire 160 g de pâtes rigatoni selon les instructions indiquées sur le paquet, cuisson al dente.

7. Ciselez finement une quinzaine de feuilles de basilic pour avoir l'équivalent d'une petite poignée.

8. Après 10 minutes quand la sauce a épaissi, goûtez et salez. Ajoutez les aubergines. Mélangez. Faites cuire 5 minutes de plus.
Éteignez le feu et ajoutez le basilic haché. Mélangez.

9. Mettez de côté 2 louches d'eau de cuisson des pâtes puis égouttez les pâtes sans les rincer. Remettez-les dans la casserole.
Versez dessus la sauce aux aubergines et un filet d'huile d'olive. Mélangez à feu très doux quelques minutes. La sauce doit napper les pâtes. Si besoin, ajoutez un peu d'eau de cuisson.

10. Servez avec du basilic frais.
Pour une version authentique, râpez dans vos assiettes de la ricotta salata (une ricotta dure). À défaut, parsemez de pecorino râpé ou de cotija.