WINEBIZZ
Excellent Wines

FEUDO ARANCIO PASSIARI 2022

PASTA ALLA NORMA (45 MIN)

INGREDIENTEN

4 personen

2 grote aubergines
280 gr spaghetti
2 blikken hele tomaten (à 400 gr.)
Snufje chili
1 ui
1 knoflook
1 theelepel Italiaanse kruiden
Snuf peper en zout
verse basilicum
Flinke scheut olie
70 gr pecorino kaas

BEREIDING

Snipper de ui en knoflook. Fruit deze aan in een klein scheutje olijfolie in een grote pan. Voeg de tomaten uit blik (inclusief vocht) toe.

Voeg peper, zout, Italiaanse kruiden, chili (naar smaak) en de verse basilicum toe en laat het mengsel ca. 25 min pruttelen. Roer af en toe door en plet op den duur de tomaten met een spatel zodat er meer een saus ontstaat.

Snijd de aubergines in plakken van ca. 1 cm. Verhit een flinke scheut olie in een andere pan en bak hier de plakken aubergine ca. 5 minuten in. Haal ze er daarna uit en laat uitlekken op een keukenpapiertje.

Kook ondertussen ook de spaghetti beetgaar en giet af en vang een beetje kookvocht op.

Voeg de gebakken plakken aubergine toe aan de tomatensaus. Proef of deze goed op smaak is en schep dan ook de spaghetti erdoor. Voeg eventueel een klein scheutje kookvocht toe om het mengsel extra smeuig te maken.

Serveer de pasta alla norma met wat extra basilicum en Pecorino kaas.