

# MOLHO ALLA NORMA

Receita adaptada do site [www.visitsicily.com](http://www.visitsicily.com)

## INGREDIENTES

### 4 PORÇÕES

- 400 g de penne ou macaroni
- 1 ou 2 berinjelas
- Azeite
- 1 dente de alho
- 2 xícaras de molho de tomate
- Folhas de manjeriço
- Ricota salgada
- Sal e pimenta do reino



*Para mais sabor, use um molho de tomates caseiro, como o molho marinara*

## COMO FAZER

1. Lave e fatie as berinjelas. Coloque as fatias em um escurredor e salpique com sal. Deixe escorrendo por cerca de 1 hora para reduzir a acidez.
2. Em uma panela, aqueça o azeite e frite o alho. Despeje o molho de tomate e cozinhe por cerca de 15 minutos. Desligue o fogo e junte algumas folhas de manjeriço.
3. Frite as fatias de berinjela em bastante azeite e misture a berinjela frita ao molho de tomates.
4. Cozinhe a massa escolhida seguindo as instruções da embalagem. Escorra e misture ao molho.
5. Divida em 4 pratos individuais e salpique a ricota ralada antes de servir.