

La ricetta dei Conchiglioni alla Norma

Autore: Redazione

Data: 29 Novembre 2019



I conchiglioni [alla Norma](#) sono un omaggio a un classico della migliore [cucina siciliana](#): la pasta alla Norma. Il condimento si ispira alla ricetta nata a Catania. La differenza sta nel fatto che si utilizzano i conchiglioni, che vengono riempiti con [melanzane](#), pomodoro e ricotta salata. La pasta viene fatta gratinare, per un risultato davvero goloso. Vediamo subito insieme come si preparano: sono semplici e spettacolari.

Ricetta Conchiglioni alla Norma

Ingredienti

- 500 g di conchiglioni
- 2 melanzane

- 100 g di mozzarella
- 750 ml di passata di pomodoro
- 1 spicchio d'aglio
- 3 foglie di basilico
- olio di semi
- sale
- ricotta salata

Procedimento

1. Lavate le melanzane e tagliatele a cubetti. Friggetele, salatele e fatele scolare su carta assorbente.
2. Nel frattempo, versate in una pentola un filo di olio di oliva e fatevi soffriggere l'aglio.
3. Unite la passata di pomodoro, un pizzico di sale e cuocete, a fuoco basso, per circa 20 minuti.
4. Aggiungete alla fine della cottura il basilico.
5. Cuocete i conchiglioni per 5 minuti in meno rispetto a quelli indicati.
6. Scolateli.
7. Insaporite le melanzane con metà della salsa e la mozzarella a tocchetti.
8. Coprite il fondo di una pirofila con la salsa.
9. Sistematevi sopra i conchiglioni, che farcirete con le melanzane..
10. Versatevi sopra la rimanente passata.
11. Cuocete in forno a 190° per circa 20 minuti.
12. Sfornate e completate con la ricotta salata a scaglie.

Buon appetito!

Foto di Rosetta Dell'Aria

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/conchiglioni-alla-norma-ricetta/>

Generato il 19/04/2025