

Pasta alla norma, la ricetta dello chef Giuseppe Messina

Autore: Redazione

Data: 26 Agosto 2022



Il siciliano **Giuseppe Messina** è lo chef e titolare di ben tre ristoranti a **Parigi**: *Non solo Cucina*, *Non solo Pizze* e *Pane e Olio* e ha dedicato un libro, edito da *First*, alla sua terra d'origine, dal titolo: **A Nuostra Cucina Siciliana**. Ne parla l'edizione francese di [Vogue](#) che, per l'occasione, pubblica la ricetta della **pasta alla norma**.

Prima, però, la parola allo chef: “Quando ho aperto il mio primo ristorante a Parigi nel 2000 con mio fratello – Les Amis des Messina – sono stato sorpreso di scoprire che i clienti, grandi e piccini, amavano questo semplice piatto a base di melanzane siciliane e ricotta salata. Questa specialità della città di Catania è, infatti, un capolavoro della gastronomia siciliana che rende omaggio a un capolavoro di un grande compositore, [Vincenzo Bellini](#), catanese e compositore della Norma”.

Ed eccoci alla ricetta per 4 persone, con una preparazione di 35 minuti, un riposo di mezz'ora e una cottura di un'ora.

Gli ingredienti

- 50 g di rigatoni o penne
- 2 grosse melanzane tonde di Sicilia
- 1 kg di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 spicchio d'aglio
- 10 foglie di basilico
- 200 g di ricotta salata
- ½ bicchiere di olio extravergine di oliva
- 1 litro di olio per friggere
- 1 pizzico di zucchero
- sale e pepe.

La preparazione

- **Tagliare le melanzane** in fette spesse 4 mm. Metterle in uno scolapasta, cospargerle di sale grosso e lasciarle scolare per 30 minuti. Coprirle, mettendole sotto un peso in modo che eliminino la loro acqua.
- **Preparare la salsa:** in una casseruola scaldare l'olio d'oliva, tritare la cipolla, farla rosolare con lo spicchio d'aglio leggermente schiacciato, quindi aggiungere i pomodori pelati e il basilico. Aggiustare con sale e pepe e cuocere per circa 30 minuti fino a quando la salsa non si sarà addensata.
- **Passare la salsa al passaverdure** e aggiungere un filo d'olio d'oliva. In una padella soffriggere le melanzane in olio d'oliva. Farle scolare e tamponarle con carta assorbente.
- **Cuocere la pasta in acqua bollente salata** e scolarla al dente. Risparmiare un po' d'acqua di cottura. Aggiungere la pasta al sugo. Mescolare e cuocere per 5-8 minuti, aggiungendo acqua di cottura della pasta, se necessario. Aggiungere le melanzane e mescolare. Servire, cospargendo di ricotta salata e qualche foglia di basilico.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pasta-norma-ricetta-chef-giuseppe-messina/>

Generato il 16/03/2026