

# Pasta alla Norma, la vera ricetta siciliana

**Autore:** Redazione

**Data:** 03 Settembre 2019



Ricetta della **Pasta alla Norma**, l'originale [siciliana](#). Questo [primo piatto](#) non ha bisogno di presentazioni: basta il nome per fare subito venire l'acquolina in bocca. Si tratta di una ricetta originaria e tipica di [Catania](#), cucinata in tutta la Sicilia, che unisce sapori della tradizione siciliana.

Il nome deriverebbe dall'omonima opera di Vincenzo Bellini. A darglielo sarebbe stato il commediografo siciliano Nino Martoglio che, davanti a un piatto di pasta così, avrebbe esclamato "È una Norma!", per indicarne la bontà a paragone con la superba opera. Secondo altri, inoltre, la ricetta sarebbe stata perfezionata, da uno chef siciliano proprio in occasione delle celebrazioni per l'opera lirica del grande compositore catanese.

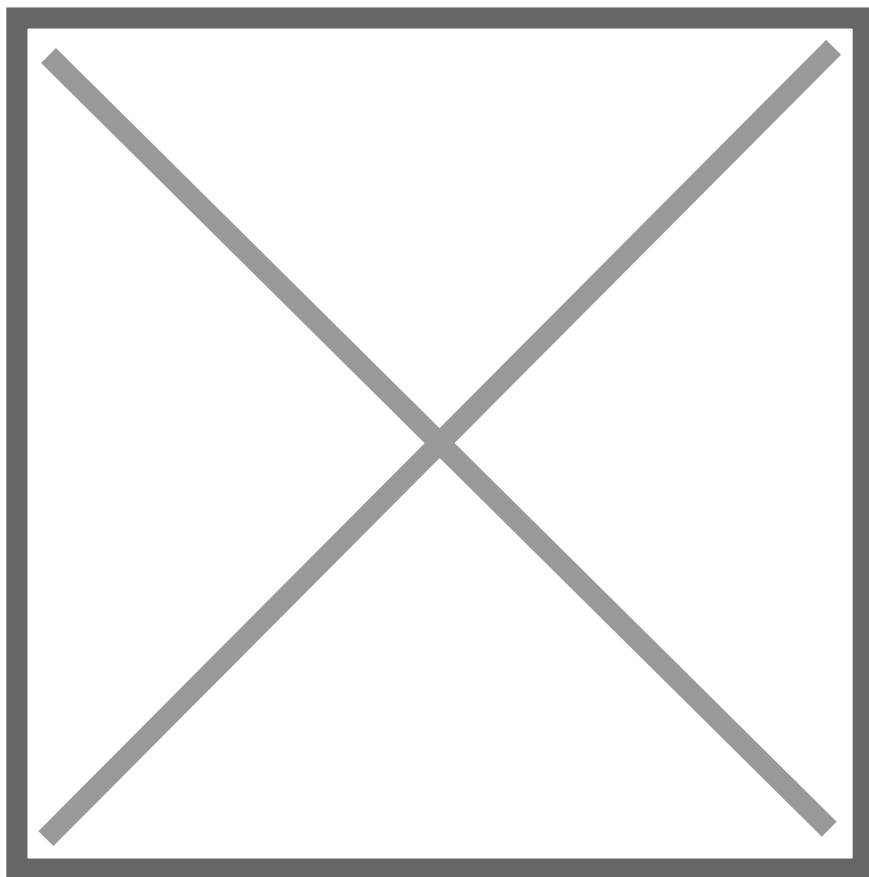
la cucina siciliana la migliore d'Italia

Qualunque sia l'origine della **Pasta alla Norma**, una cosa è certa: è davvero deliziosa! Vediamo insieme come prepararla.

## Ricetta Pasta alla Norma

## Ingredienti

- 360 g di maccheroni o spaghetti
- 600 g di pomodori maturi
- 1 melanzana
- ricotta salata da grattugiare (meglio se di pecora e non troppo stagionata)
- basilico
- 1 spicchio d'aglio
- olio extra vergine di oliva



## Procedimento

1. Tagliate la melanzana a fette spesse 1 cm e disponetela a strati in uno scolapasta con un po' di sale.
2. Lasciate per un'ora, con un peso sopra, a spurgare l'acqua di vegetazione.
3. Preparate la salsa, passando i pomodori nel passaverdure.
4. Mettete l'aglio in una casseruola con un po' d'olio d'oliva extravergine e lasciatelo imbiondire.
5. Aggiungete la passata di pomodoro, qualche foglia di basilico, un po' di sale e lasciate cuocere per circa 15 minuti.
6. Friggete le fette di melanzane in abbondante olio e poi asciugate l'olio in eccesso con della carta assorbente.
7. Tenete 4 fette intere per decorare i piatti, le altre tagliatele a listarelle e mettetele nella casseruola della salsa di pomodoro.
8. A questo punto mettete a cuocere la pasta.
9. Una volta cotta, scolatela e unitela al condimento.
10. Impiattate e completate con una fetta di melanzana intera e abbondante ricotta salata grattugiata.

***Buon appetito!***

---

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

Generato il 21/04/2025