

Ricetta delle Lasagne alla Norma: una sinfonia di gusto

Autore: Redazione

Data: 06 Luglio 2020



La ricetta delle **Lasagne alla Norma** è davvero irresistibile. Si tratta di un omaggio alla tradizionale **Pasta alla Norma Siciliana**, a base di [melanzane, ricotta e pomodoro](#). Migliorare un primo piatto così buono non è possibile, ma ad esso ci si può ispirare per creare ricette sfiziose.

Così le lasagne alla Norma uniscono la golosità degli [strati di lasagna](#) a quella degli [ingredienti siciliani](#). Prepararle in casa non è difficile: vediamo subito come fare.

Lasagne alla Norma Ricetta

Ingredienti

- 250 g di lasagne all'uovo
- 1 kg di pomodori pelati
- 6 foglie di basilico
- 500 g di melanzane
- 1 kg di ricotta vaccina
- 200 ml di latte fresco intero
- noce moscata
- 1 spicchio di aglio
- sale
- ricotta salata
- olio extravergine d'oliva
- pepe

Procedimento

1. Partite dalla salsa di pomodoro.
2. Scaldate in una pentola un filo d'olio e fare insaporire uno spicchio d'aglio.
3. Versate i pelati, salate e fare cuocere.
4. Profumate a fine cottura con il basilico.
5. Affettate le melanzane (spessore 1 cm circa) e grigliatele su una piastra; fatele freddare e tagliatele a cubetti.
6. Passate alla ricotta: stemperatela in una ciotola con il latte e mescolate con la frusta per ottenere un composto omogeneo.
7. Salate, pepate e aggiungete la noce moscata. Grattugiate la ricotta salata a scaglie e mettetela da parte.
8. A questo punto potete comporre le vostre lasagne alla Norma, alternando pasta e condimento.
9. Terminate con uno strato di melanzane e ricotta salata e cuocete in forno statico preriscaldato a 220° per 20 minuti.

Buon appetito!

Foto: garrubbo.com

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/la-ricetta-per-preparare-in-casa-le-lasagne-alla-norma/>

Generato il 14/05/2025