



VEGETARISK

Pasta alla Norma

Kock: **Monika Österheim** Tid: **35 min** Portioner: **4**

Pasta alla Norma - vegetarisk pastarätt från Sicilien.



När vi var på lanseringslunch i februari för ekologiska Raccolto Nero d'Avola häromveckan, fick vi smaka god mat från Sicilien till vinet, bl a den här rätten Pasta

alla Norma. Läs gärna mer om lunchen och vinet.

Kocken Fredrik Jonsson säger så här om sin rätt:

- Pasta alla Norma är en pastarätt som är mycket vanlig på Sicilien. För mig så personifierar denna rätt enkelheten i det italienska köket och visar på inkonsekvens i matlagning eftersom den ena rätten aldrig är den andra lik, något som jag älskar med matlagning. Varje kock sätter sin prägel på det unika som för stunden skapas. Här är receptet på min Pasta alla Norma med mynta som ett vågat inslag i en siciliansk klassiker.

Till rätten rekommenderar vi superårgången 2015 av ekologiska Raccolto Nero d'Avola Cabernet Sauvignon. Vinet tillhör de mer exklusiva vinerna i segmentet bag in box. Raccolto passar bra till mat som är typisk för regionen där druvorna växer - kött som marineras och grillas, mustiga grytor, siciliansk bondmat, smakrika pastarätter. Vinet passar även bra till ostar. Jättegott!





INGREDIENSER

250 g pasta bavette
1 aubergine + ½ msk salt
4 tsk torkad oregano
1 tsk honung
3 tomat
2 rödlök
3 vitlöksklyftor
2 röd paprika
0.5 kruka färsk basilika
0.5 kruka färsk mynta
1 dl ricottaost
2 msk rödvinsvinäger eller sherryvinäger
1 dl olivolja

GÖR SÅ HÄR

1

Skär auberginen i tärningar och strö över salt. Låt dem ligga i ett durkslag i 15-20 minuter. Skölj sedan av dem och torka dem torra med hushållspapper.

2

Lägg tomaterna i en kastrull och fyll med vatten. Låt koka upp och skålla tomaterna i 5-10 min eller tills skinnet spricker. Häll av det varma vattnet och fyll på med kallt vatten i kastrullen. När tomaterna svalnat så pillar du bort skalet vilket du slänger. Lägg tomaterna i en bunke och mosa/krossa sönder dem med en slev eller dylikt.

3

Skala och hacka rödlök och vitlök. Skär paprikan i centimeterstora kvadrater. Hacka färsk basilika och finhacka färsk mynta.

4

Koka upp rikligt med vatten till pastan med salt och några droppar olivolja.

5

Hetta upp olivolja i en stekpanna. Stek auberginen med torkad oregano i 2-5 min på medelvärme. Tillsätt hackad rödlök och hackad vitlök i pannan, stek 2-3 min därefter lägger du i paprikan fortsätter steka i någon minut. Häll på vinäger och dina krossade tomat i stekpannan, färsk basilika och 1 dl pastavatten. Sänk värmen till svag och låt stå och sjuda i ca 15 min. Smaka av med salt, peppar och honung.

6

Koka pastan al dente (med lite tuggmotstånd). Häll av vattnet och vänd i pastan i stekpannan med grönsaksröran eller blanda i en stor skål. Strö över finhackad mynta och ringla över olivolja. Servera pastan med en klick ricottaost för vardera portion med malen svartpeppar. Garnera med färsk basilika.