

G | la nostra cucina a due voci

PASTA ALLA NORMA

TEMPO DI PREPARAZIONE:

1 ORA e 10 minuti

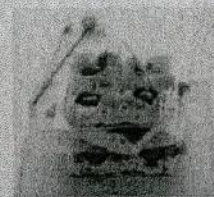
facile

Per 4 persone

Tagliate a fette 2 melanzane oblunghe, cospergetele con poco sale grosso e disponetele a strati in un colapasta. Schiacciatele con un peso (per esempio due piatti sovrapposti) e lasciatele riposare finché avranno rilasciato il loro liquido amarognolo. Nel frattempo preparate il sugo: sbollentate velocemente 500 gr di pomodori perini, spellateli ed eliminate i semi. Soffriggete 2 spicchi d'aglio con il peperoncino e l'olio extravergine d'oliva, quindi versate i pomodori spezzettati. Salate, pepate e portate a cottura. Profumate il sugo con qualche foglia di basilico. Sciacquate le melanzane, asciugatele bene e friggetele poche alla volta in olio bollente. Asciugate l'eccesso d'olio con un po' di carta assorbente e spolverate con poco sale. Lessate 350 gr di mezze penne e conditele con il sugo, le melanzane fritte e la noctola salata grattugiata grossolanamente. Variante: al posto delle melanzane potete usare le zucchine.

In questo caso non è necessario salarle e farle riposare prima di friggerle.

VINI CONSIGLIATI: Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2004, Ca' del Bosco (www.cadelbosco.com), Etna Rosso 2010, Tenuta delle Terre Nere (tenutadellaterrenere@tiscali.it).



FOCACCIA CON I POMODORINI

TEMPO DI PREPARAZIONE:

30 MINUTI (+ la lievitazione)

facile

Per 4 persone

Mettete in una ciotola 500 gr di farina e 1 cubetto di lievito di birra, che avrete precedentemente sciolto in poca acqua tiepida con 1 cucchiaino di zucchero. Aggiungete 250 ml di acqua, una generosa presa di sale e un giro d'olio. Lavorate fino a ottenere un impasto elastico, copritelo con uno strofinaccio umido e lasciatelo lievitare per 1 ora e mezza.

Stendete la pasta in una teglia tonda, leggermente unta d'olio. Tagliate 250 gr di pomodorini a metà, eliminate i semi e disponeteli sulla focaccia con la parte tagliata rivolta verso il basso. Coprite e fate lievitare ancora per mezz'ora. Tagliate 1 cipolla bianca ad anelli sottili, distribuiteli sulla focaccia e condite con sale, pepe e un giro d'olio. Infornate a 220° per 20-25 minuti.

VINI CONSIGLIATI:

Franciacorta Satèn 2007, Ferghettina (www.ferghettina.it), Solosole 2010, Poggio al Tesoro (www.poggioaltesoro.it).

— La sfida tra Nord e Sud a tavola? Impossibile stabilire un vincitore... —

Foto MONDADORI SYNDICATION

200 GRAZIA