

RIGATONI ALLA NORMA



Pour 2 personnes


INGRÉDIENTS

- 200 G** de rigatoni
- 40 G** de purée de tomate
- 50 G** de ricotta salata
- 1** aubergine
- 3** gousses d'ail
- 1 BOUQUET** de basilic
- [huile d'olive](#)
- [Poivre noir de Sarawak](#)
- [Sel](#)

Si vous n'avez pas de ricotta salata, vous pouvez la faire "maison". Retrouvez la recette dans les basiques du Club Casa Zanoni.

" Une recette d'été qui met à l'honneur les aubergines ! " - Simone

RÉALISATION

- 1.** Éplucher et dégermer les gousses d'ail, puis les faire revenir avec un filet d'huile d'olive dans une poêle, à feu moyen.
- 2.** Peler la moitié de l'aubergine et couper les lamelles de peau en julienne fine. Faire rôtir la julienne obtenue dans la poêle contenant l'huile et l'ail, jusqu'à ce qu'elle soit croustillante. Réserver la peau d'aubergine grillée sur du papier absorbant.
- 3.** Débuter la préparation de la sauce tomate en ajoutant la purée de tomates dans la poêle contenant l'huile et l'ail. Allonger la sauce de 200 ml d'eau, saler, ajouter quelques feuilles de basilic et laisser mijoter la sauce pendant une dizaine de minutes à feu moyen.
- 4.** Dans l'attente, couper l'aubergine en dés. Saler les dés d'aubergines et les laisser dégorger pendant 10 minutes dans un plat. Au bout de 10 minutes, placer les dés d'aubergine dans un [torchon](#) puis presser à la main afin d'extraire l'excédent d'eau des aubergines.
 **Pour presser les aubergines, regardez la vidéo pour comprendre le geste du chef !**
- 5.** Faire rôtir les dés d'aubergine à feu vif dans une grande poêle anti-adhésive pendant une dizaine de minutes, avec de l'huile d'olive. Les aubergines doivent joliment dorer. Retirer les gousses d'ail et débarrasser les aubergines sur du papier absorbant, pour absorber l'excédent d'huile et d'eau. Poivrer et réserver.
- 6.** Mettre à bouillir deux litres d'eau salée dans une [pastaiola](#) (10 g de sel / litre d'eau). Quand l'eau bout, plonger les rigatoni dans l'eau bouillante et les faire cuire pendant la moitié du temps préconisé sur le paquet.
- 7.** Transvaser la moitié de la sauce tomate et la moitié des aubergines rôties dans une grande poêle à bords ronds chauffée à feu moyen. À la moitié du temps de cuisson des pâtes, transvaser les rigatoni dans la poêle contenant la sauce tomate, sans les égoutter. Finir la cuisson des pâtes directement dans la sauce en l'allongeant d'un peu d'eau de cuisson des pâtes et de sauce tomate restante. Les pâtes doivent s'enrober de sauce en cuisant.
- 8.** Dans l'attente, râper la ricotta salata et ciseler du basilic.
- 9.** Arrêter la cuisson des pâtes une minute avant leur temps de cuisson final. Elles vont finir de cuire en refroidissant légèrement. Ensuite, incorporer aux pâtes la ricotta salata râpée et le basilic "à la vague" ou à l'aide d'une maryse.
- 10.** Dresser les pâtes dans des assiettes creuses. Parsemer d'aubergines grillées restantes, de ricotta salata râpée et de quelques feuilles de basilic.

