

PASTA ALLA NORMA

Makaron typu spaghetti lub penne; 2 bakłażany; około 1 kg dojrzałych pomidorów, 2-3 ząbki czosnku; oliwa z oliwek; świeża bazylia; sól, pieprz; parmezan do posypania oraz dwie suszone papryczki peperoncini.

Bakłażany pokroić na nieduże kawałki, na oliwie podgrzać rozgnieciony i posiekany czosnek oraz papryczki dodać bakłażana i dusić aż zrobi się ciemny. Dodać sparzone i obrane ze skóry, pokrojone w kawałki pomidory. Dusić razem, aż bakłażany zmiękną i powstanie gęsty sos, doprawić do smaku solą i pieprzem. W międzyczasie ugotować makaron *al dente* połączyć z sosem i posypać obficie parmezanem i świeżą posiekaną bazylią.