Taller de cocina italiana

Como aliñar la pasta

AVENtourARTE
turismo cultural

Pasta alla Norma

Ingredientes para 4 personas

- 320 g de *macarrones*
- 1kg tomates maduros
- 1 berenjena
- 150 g de *ricotta salata*
- 2 dientes de ajo
- Aceite
- Albahaca
- Sal y pimienta

Escaldar los tomates, pelarlos, quitarles la piel, las semillas y trocearlos.
Dorar los dientes de ajo en una sartén con un poco de aceite, quitarlos y añadir el tomate, las hojas de albahaca, sal, un poco de pimienta y una pizca de azúcar. Tapar y dejar espesar a fuego lento.
Cortar las berenjenas en rodajas y ponerlas en un escurreverduras espolvoreadas con sal gruesa y dejarlas reposar una media hora. Luego lavarlas, secarlas, y freírlas en abundante aceite.
Dejar cuatro rodajas de berenjena enteras y las otras cortarlas en dados grandes y añadirlas a la salsa de tomate.
Hervir la pasta, escurrirla al dente, saltarla con la salsa de tomate y añadir la *ricotta salata*. Decorar cada plato con una rodaja de berenjena entera y añadir más *ricotta salata*.

Pesto genovese

1 diente de ajo, una pizca de sal marina gorda, aceite de oliva extravírgen 100 ml , albahaca 50 gr de hojas, queso de oveja 2 cucharadas (30 gr), 1 cucharada de piñones (15 gr), Parmesano rallado 6 cucharadas (70 gr).

Ingredientes

Preparación tradicional con el mortero

Se limpian las hojas de albahaca con un paño o se lavan y se secan. Se empieza la preparación poniendo el ajo pelado en el mortero con algún grano de sal gorda. Se machaca hasta que el ajo queda como una crema, se añaden las hojas de albahaca y una pizca de sal gruesa, necesaria para romper mejor las hebras y conservar un color verde brillante. Se va machacando la albahaca en las paredes del mortero girando el mazo de izquierda a derecha y a la vez girando el mortero en sentido contrario. Seguir hasta que salga de las hojas de albahaca un líquido verde brillante, entonces añadir los piñones y seguir machacando hasta que se forme una crema.

A continuación añadir los quesos poco a poco y seguir mezclando, la salsa se irá haciendo cada vez más cremosa, al final añadir el aceite a hilo muy lentamente y seguir mezclando con el mazo hasta conseguir una salsa homogénea .

Salsa di noci

Ingredientes

500 gr. de nueces, medio diente de ajo, miga de pan mojada en leche, unas pocas hojas de mejorana, *prescinsêua* o leche cuajada, parmesano rallado, aceite de oliva extravírgen, sale.

Preparación con el mortero

Abrir las nueces, escaldarlas en agua hirviendo y quitar la piel. Ponerlas poco a poco en el mortero con la miga de pan escurrida, el ajo y la sal. La miga sirve para que las nueces no formen el aceite que le daría un sabor amargo a la salsa. Machacar hasta conseguir una salsa cremosa y homogénea.

Poner la mezcla en un bol, añadir la leche cuajada, el aceite y las hojas de mejorana trituradas.