OPERA
IN·THE·KITCHEN

CAVATELLI ALLA NORMA

Cavatelli pasta with norma sauce

INGREDIENTI

PER 500 g DI PASTA
400 g farina di Semolina
(consigliata) o farina multiuso
240 g acqua a temperatura ambiente
sale quanto basta

PER LA SALSA
500 g Sedano
1 Melanzana
150 g Ricotta di pecora salata
1,5 kg Pomodorini
4 spicchi Aglio
1 ramo Basilico
Sale quanto basta
Olio Extravergine di Oliva per friggere

INGREDIENTS

FOR 500 g OF PASTA
400 g Semolina flour
(suggested)or All-purpose flour
240 g temperature water
salt to taste

FOR THE SAUCE
500 g Celery
1 Eggplant
150 g Sheep's milk ricotta (salted)
1,5 kg Small tomatoes
4 cloves Garlic
1 bunch Basil
Salt to taste
Extra Virgin Olive Oil for frying

ISTRUZIONI

Mescolare insieme farina e sale su una superficie pulita. Creare un buco al centro e gradualmente aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua e olio. Lavorare fino a formare un impasto, e continuare fino a che non diventa morbido, per circa 5 minuti. Avvolgere nella pellicola e coprirlo con una tovaglietta: lasciar riposare per circa un'ora. Dividere l'impasto in 8 pezzi. Arrotolare un pezzo alla volta fino a formare una lunga corda, di circa 1 cm di diametro, poi tagliarla in pezzetti di 3 cm di lunghezza. A questo punto, utilizzando le dita indice e medio, pressare ogni pezzetto e farlo rotolare lentamente verso sé stessi, così da formare una cavità. Trasferire i cavatelli in una teglia, e mettere sul fuoco una pentola piena d'acqua. Quando inizia a bollire, aggiungere 3 pizzichi di sale e la pasta. Mescolare ed aspettare 15 minuti, fino a che i cavatelli salgono a galla.

PER LA SALSA

Lavare ed asciugare bene le melanzane, tagliarle a fette di circa 8 mm, e trasferirle dentro un colino. Cospargerle di sale e lasciarle riposare circa 15 minuti. Nel frattempo, lavare i pomodorini e tagliarli a metà. Cuocerli in una padella con un pizzico di sale, 3 spicchi d'aglio e un rametto di basilico. Lasciarli cuocere per 30 minuti

a fuoco basso, senza aggiungere un coperchio; i pomodori rilasceranno l'acqua. Dopo 30 minuti, rimuovere l'aglio e il basilico. Trasferire i pomodori in un robot e passarli. Una volta ottenuta la salsa, trasferirli in padella, aggiungere uno spicchio d'aglio e lasciar cuocere altri 40 minuti, mescolando occasionalmente. Riempire di Olio Extravergine di Oliva una pentola, fino ad una temperatura di 170-180°. Tagliare le fette di melanzana in pezzettini e versarli un po' alla volta. Mescolare occasionalmente. Ci vorrà qualche minuto affinché diventino dorati. Trasferirli in un vassoio con carta da cucina, in modo da fare assorbire l'olio, ed aggiungere il pomodoro. La salsa è pronta! Aggiungerla ai cavatelli, grattugiare sopra la ricotta salata a piacere, aggiungere una foglia di basilico, e gustare con un calice di buon vino rosso!

INSTRUCTIONS

Mix together flour and salt on a clean surface. Make a hole in the center and add gradually 1/2 cup of water and oil. Work the flour until forming a dough, and knead the dough until smooth for about 5 minutes. Wrap it in plastic and place a tea towel on top: let it rest for about an hour. Sprinkle 2 rimmed baking sheets with semolina flour. Divide the dough into 8 pieces. Roll 1 piece at time into a long rope, about 1 cm of diameter, then cut the rope into 3 cm long pieces. Using the top of index and middle fingers, press each pieces and pull the dough towards you so it lengthens slightly and form a curl in the middle. Transfer the cavatelli in a baking sheet and put on the gas a pot full of water. When it starts boiling, add 3 tps of salt and the pasta. Stir occasionally and wait 15 minutes, until the cavatelli come to the surface.

FOR THE SAUCE

Wash and dry the eggplant well, cut it into slices about 8 mm thick and transfer them into a colander. Sprinkle them with salt and let them rest at least 15 minutes. Meanwhile, take care of the tomatoes: wash them and cut them in half. Cook in a saucepan with a pinch of salt, 3 cloves of garlic and a bunch of basil. Let it cook for 30 minutes at low heat without adding anything over; the tomatoes will release their water. After the 30 minutes, remove the garlic and basil. Transfer the tomatoes into a fine-mesh food processor and mash them. Once you have your passata, transfer it into a frying pan, add one more clove of garlic and a sprig of basil. Let it cook another 40 minutes, stirring occasionally. Cut the eggplants into small pieces, then pour extra-virgin olive oil into a high-sided pan and bring it to a temperature of about 170-180°. Dip a few eggplants at a time into the oil and turn them occasionally. It will take a few minutes for them to turn out nicely browned. At this point transfer them into a tray lined with kitchen paper, to absorbe the oil, and add the tomatoes. Your sauce is ready! Serve with the the cavatelli, add grated salted sheep's milk ricotta at your taste, a basil leaf, and enjoy with a nice glass of red wine!