



Les plats principaux

Pasta alla norma au prosciutto et gremolata

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 aubergines
4 gousses d'ail
400 grammes tomates en cubes
pincer poivre de cayenne
400 grammes linguini
100 grammes de prosciutto
50 grammes de parmesan (râpé)
poivre
sel

Pour la gremolata

1 cuillère à soupe rondelle de citron
1 gousse d'ail
2 cuillères à soupe de persil

Méthode de préparation

Chauffez 3 cs d'huile d'olive dans une grande poêle à feu moyen. Ajoutez les cubes d'aubergine et faites-les revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés et tendres. Retirez l'aubergine de la poêle et réservez-la.

Ajoutez 1 cs d'huile d'olive dans la même poêle et faites revenir l'ail brièvement. Ajoutez ensuite les tomates en cubes et faites mijoter le tout 10 minutes. Assaisonnez avec du poivre de Cayenne, du sel et du poivre.

Entretemps cuisez les linguine al dente selon les instructions sur l'emballage.

Mélangez tous les ingrédients pour la gremolata.

Dans une poêle séparée rôtissez le prosciutto bien croustillant.

Répartissez les pâtes et la sauce dans les assiettes et garnissez avec le prosciutto croustillant, les aubergines rôties, la gremolata et le parmesan.

