

Penne rigate alla Norma

Ingredients (2 persones)

200 g de *penne rigate* o de macarrons
250 cl de brou vegetal
2 tomates grans i madures (o 2 gots de tomata ratllada)
2 grans d'all petits
1 albergínia
1 culleradeta de pebre roig
1 bola de mozzarella
Oli
Sal
Orenga
Unes quantes fulles d'alfàbega fresca



Talleu l'albergínia en rodanxes finíssimes i talleu-les per la meitat. Poseu una mica d'oli en una paella i fregiu-hi l'albergínia. Afegiu-hi els grans d'all picats i el pebre roig. Poseu-hi la tomata, tallada a trossets molt petits o ratllada, i deixeu-ho espesseir uns minuts. Salpebreu la salsa. Poseu a coure la pasta sense que arribe a estar *al dente*. Treieu-la i escorreu-la. Escalfeu el brou fins que alce el bull. Poseu la pasta juntament amb la salsa, a foc fort, i acabeu-n'hi la cocció (alerta! Heu de comptar els minuts que li faltaven perquè estiguera al vostre gust!). Quan estiga cuïta, treieu-la del foc, afegiu-li la mozzarella, l'orenga i l'alfàbega i removeu-la amb força.

Aquesta no és una recepta de pasta *al pomodoro*, sinó una manera de donar-li un sabor molt peculiar, el de l'albergínia i el de la mozzarella. I no és un exemple de "cuïna estudiantil" ni de solters, sinó un plat que demana una bona coordinació dels temps de cocció i de les textures.

Hi ha diversos intents d'explicar per què l'anomenen *alla Norma*. Uns diuen que és perquè un cuïner enamorat d'aquella òpera de Bellini va inventar aquest plat en tornar d'una representació. D'altres diuen que la fama de *Norma* va fer que entre la gent de les Marques que l'expressió *una vera Norma* esdevingué sinònima d' "excel·lent". Bé, el cas és que la pasta, així, està molt bona, què voleu que us diga.