# BUCATINI ALLA NORMA

Durée : 45 mn

Difficulté : 2/5

Nombre de portions : 4

**INGRÉDIENTS**

**Quantité/ Ingrédients**

* 400g de Bucatini
* 400g d’aubergines
* 330g de coulis de tomate
* 75g de ricotta salée
* 25cl d’huile d’olive
* 2 gousses d’ail
* 1 bouquet de basilic
* 50g d’anchois à l’huile

**PROGRESSION DE LA RECETTE**

**Étape 1**

Prenez 3 aubergines et couper en gros cubes. Et 1 aubergine en tranche dans la longueur

**Étape 2**

Faire frire les aubergines cube (7 mn) et lamelle (2 mn) dans 2 poêles différentes

**Étape 3**

Préparer et faire revenir de l’ail pelé et écrasé dans 2 cuillères à soupe d’huile d’olive. Ajouter la sauce tomate avec quelques feuilles de basilic et ajouter les aubergines en cube. Faire mijoter pendant 5 mn. Retirer l’ail et ajouter les anchois. Réserver

**Étape 4**

Faire cuire les bucatini pendant 5 mn dans l’eau bouillante salée

**Étape 5**

Égoutter en gardant de l’eau de cuisson

**Étape 6**

Mélanger la préparation et les bucatini dans la poêle et faire mijoter en ajoutant l’eau de cuisson

**Étape 7**

Dresser dans une assiette, ajouter les tranches d’aubergine et râper la ricotta salée. Déguster