

Kaponata, Parmidana di Melancane, Pasta ala Norma

Kaponata

800 g patlidžana
180 g zrelog paradajza
 $\frac{1}{2}$ veze peršuna
20 g semenki suncokreta
20 g suvog grožđa
15 g mediteran ulja
15 g alkoholnog sirćeta
8 g šećera
1 g tucane sudžuk paprike
prstohvat suvog origana
prstohvat sitne kuhinjske soli

Brusketi od ćebate

1 sveža hrskava ćebata
1 čen belog luka
mediteran ulje

Način pripreme

Patlidžane probosti vrhom noža na nekoliko mesta, kako bi ulje prodrlo u njega tokom pečenja. Zadnji deo paradajza zaseći unakrsno. Poređati patlidžane i paradajz u pleh, zaliti sa mediteran uljem i začiniti solju, a zatim ih prekriti alu folijom. Peći u rerni na 200°C 40 minuta. Ispečeno povrće prebaciti u cediljku i ostaviti da se hladi 20 minuta.

Oljuštiti pečene patlidžane i rukama razvlačiti meso u trakice (ne seckati). Oljuštiti paradajz i rukama izgnječiti. Sve sjediniti i procediti. Dodati ostale sastojke: suvo grožđe, suncokret, šećer, so i dosta svežeg peršuna. Dodati i sirće. Na kraju dodati tucanu sudžuk papriku i prstohvat suvog origana. Probati i korigovati začine. Ostaviti da se ohladi.

Ćebatu iseći na kriške, pouljiti, pa izgrilovati na gril tiganju. Utrljati čen belog luka na svako parče. Nakon hlađenja kaponatu servirati u dubokom tanjiru sa brusketima.

Paradajz sos

(za pastu ala Norma i Melanzanu)

1 kg pelata
60 ml mediteran ulja
2 čena belog luka
so

šećer
svež bosiljak

Način pripreme

Na tihoj vatri zagrejati ulje, dodati beli luk sečen na listiće. Pelat izgnječiti rukama. Dodati paradajzi pelat, so i šećer, pa kuvati 30–40 minuta na laganoj vatri. Dodati nekoliko listova svežeg bosiljka. Sos treba da ima rustičnu teksturu, bez potpunog pasiranja. Polovinu sosa koristiti za pastu ala Norma, a drugu za melanzanu. Patlidžan iseći na kocke, pa propržiti na vrelom ulju, začiniti solju. Pržiti dok ne dobije zlatno-braon boju. Dodati paradajz sos i nekoliko listova bosiljaka.



Melanzana ala Parmidana

2 patlidžana
100 g mocarele
50 g parmezana
50 ml mediteran ulja
15 g veze svežeg bosiljka
paradajz sos

Način pripreme

Patlidžan preseći na pola, zaseći unakrsno, posoliti, pouljiti. Uviti u foliju. Peći u rerni na 200°C 25–30 minuta dok ne omekšaju. Pečene polovine patlidžana premazati paradajz sosom, zatim nacepkati mocarelu, vratiti u rernu da se mocarela zapeče, oko 5 minuta. Servirati na podlozi od paradajz

sosa. Narendati paremzan i dodati bosiljka.



Pasta ala Norma

400 g makarona
1 patlidžan
15 g svežeg bosiljka
parmezan
paradajz sos

Način pripreme

Testeninu skuvati u ključaloj slanoj vodi da bude al dente. Skuvane makarone sjediniti sa paradajz sosom. Servirati i posuti narendanim parmezanom i bosiljkom.