




Pasta al forno alla siciliana 'ncaciata

 4 persone  60 minuti  30 minuti

Ingredienti

500 gr. di pasta corta; 8 melanzane; un lt. di passata di pomodoro; 2 mozzarelle fresche; uno spicchio di aglio; basilico; ½ bicchiere di olio extravergine di oliva; sale e pepe. 150 gr. di ricotta infornata (o parmigiano reggiano)

Preparazione

Tagliate le melanzane a fette lunghe, cospargetele di sale, e lasciatele spurgare almeno per un'ora, lavatele e asciugatele. Friggetele in abbondante olio caldo e fatele scolare dall'olio aiutandosi con carta assorbente. Preparate, intanto, la salsa soffriggendo l'aglio, aggiungendo la passata, regolando di sale e pepe e una volta raggiunta la giusta densità profumatela con il basilico. Cuocete in abbondante acqua salata la pasta e scolarla molto al dente (la cottura proseguirà nel forno). Ungere una teglia e alternare strati di melanzane e di pasta condita con la salsa ricoprendo con la mozzarella tritata. Infornare il tutto a 190° per 20-30 minuti. Sfnare e servire con parmigiano o ricotta infornata grattugiati.

Piatto tipico siciliano, la pasta 'ncaciata ha le caratteristiche dell'odierna pasta al forno ma con la differenza che anticamente si preparava dentro un tegame di terracotta smaltata detta "pignata", cuocendola sopra il carbone e mettendo sul coperchio, sempre in terracotta, il carbone acceso. Questo trattamento bruciacchiava lo strato superiore della pasta e da qui il nome 'ncaciata che la rendeva gradevole e più gustosa.