

## Couscous alla Norma

Scritto da Tania Catalano

Mercoledì 02 Dicembre 2009 20:59

---

Passata di pomodoro fresca

aglio

basilico

ricotta salata

vope

merluzzetti

Tagliare le melanzane dello spessore di mezzo cm sistemare in un colapasta con del sale mettere sopra un peso. Dopo 2 ore lavare le melanzane ed asciugare con uno strofinaccio. Friggere in olio bollente, nella stessa padella con lo stesso olio di frittura delle melanzane, soffriggere 4 spicchi di aglio per un kg. di passata di pomodori freschi. Far cuocere la salsa ed alla fine aggiungere abbondante basilico spezzettato a mano. Pulire le vope ed i merluzzetti togliendo le teste, passarli nella farina e friggerli. Preparare il couscous base da versare nel piatto di portata. Condire con la salsa di pomodoro, sistemare le fette di melanzane e cospargere di ricotta salata grattugiata. Mettere sopra il pesce fritto.