



Norma a Santa Marina di Salina ...

Juni 2012

... un' Opera tragica con 1 Melanzana ...

Ingredienti: per Sabina e Bartolo

200 g pasta, preferibilmente corta

1 melanzana tunesina

1/2 kg pomodorini a grappolo

olio di oliva

1 spicchio di aglio

tanto basilico tritato

50 g ricotta infornata

un pizzico di zucchero

sale e pepe

Zubereitung

... Die Melanzane in Scheiben schneiden, salzen und entwässern ... Die Scheiben gut abtrocknen, in heissem Öl frittieren und warm stellen ... Den Knoblauch im heissen Olivenöl dünsten, dann die in Scheiben geschnittenen Pomodorini begeben und ca. 15 Min. köcheln lassen ... Würzen mit Salz, Pfeffer und Zucker und gut mischen ... Den gehackten Basilikum darüberstreuen ... Die Pasta al dente kochen und mit dem Sugo mischen ... Am Schluss die Melanzanescheiben darauflegen und reichlich Ricotta infornata darüberreiben ...

Tipps:

... Sind Sie reif für die Insel? ... Buchen Sie eine Reise auf Salina... Fahren Sie Ihr Leben auf das Minimum herunter und beginnen Sie zu leben ... Geniessen Sie die heisse Pasta alla Norma, laden Sie dazu all Ihre Nachbarn ein und trinken Sie danach ein Glas kühlen Malvasia ... Machen Sie Siesta auf der grossen Terrasse und geniessen Sie die Meersicht mit Mehrwert ... Wünschen Sie eine Unterkunft in Santa Marina di Salina, rivolgersi a Sabina (www.bbsalina.com) oder wenden Sie sich an folgende Adresse: info@koifischer.ch

Links www.youtube.com/watch?v=JISodSvo1Lg&feature=related

www.youtube.com/watch?v=5-VypWecJzI

www.youtube.com/watch?v=FjTzV131o8I

www.youtube.com/watch?v=fvATWeZdukU&feature=related

www.youtube.com/watch?v=45CX8W9peTs

www.youtube.com/watch?v=IKKm9GkvXLc&feature=related

www.youtube.com/watch?v=0dwivT3LIN8&feature=related

www.youtube.com/watch?v=SELk0WdQ1ig

www.youtube.com/watch?v=LeKOewilbVM&feature=related



HOTLINE: info@koifischer.ch