





Rigatonis à la viande hachée relevée et aubergine



Ingrédients pour 4 Personnes

3 boîtes de ELVEA cubes de tomates cubetti arrabbiata

piments chili
oignon doux
cuillères à soupe de
huile d'olive
aubergine

3 saucisses fermières

poivre sel

600 g de Rigatoni poignée de basilic frais

Préparation

Émincez les piments et l'oignon doux. Faites- les revenir dans un peu d'huile d'olive.

Coupez l'aubergine en morceaux et ajoutez-les.

Faites dorer le tout.

Retirez la peau des saucisses et mettez la chair à saucisse dans une casserole.

Faites revenir la viande et ajoutez les cubes de tomates et le reste des légumes.

Assaisonnez de sel et poivre et laissez cuire.

Entre-temps, cuisez les pâtes al dente.

Égouttez-les et ajoutez quelques cuillerées de leur

eau de cuisson à la sauce.

Mélangez les pâtes à la sauce et terminez avec le basilic.

Servez éventuellement avec du fromage.









De "italia al pomodoro": Recettes - Harry Belmans, Photos - Heikki Verdurme

