



Elvea, L'Italie chez vous

Pasta alla norma avec burrata



Ingrédients pour 2 Personnes

| | |
|------------------------|-------------------------------|
| 1 | aubergine coupées en cubes |
| 1 | oignon haché |
| 2 gousses d' | ail, finement haché |
| 1 cuillère à café de | origan séché |
| 400 g de | ELVEA Cubes de tomates pelées |
| 200 g de | spirelli |
| 2 boules de | burrata |
| 1 poignée de | roquette |
| 2 cuillères à soupe de | parmesan (râpé) |
| | poivre |
| | sel |
| | huile d'olive |

Préparation

1. Versez une bonne quantité d'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les dés d'aubergine, l'oignon et l'ail. Assaisonnez avec de l'origan.
2. Versez les tomates concassées sur le tout et laissez mijoter la sauce à feu doux. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Faites cuire les spirelli dans de l'eau salée, égouttez et mélangez-les avec la sauce.
4. Servez les pâtes dans des assiettes creuses et garnissez avec de la burrata, de la roquette et du parmesan.

- Recette et photos par Stephanie Bex, comme vu sur [TikTok](#)
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Stephanie Bex

