



Elvea, L'Italie chez vous

Rigatone alla Norma



Ingrédients pour 4 Personnes

2	aubergines
400 g de	ELVEA Cubetti basilic frais
2 gousses d'	ail
6 cuillères à soupe de	huile d'olive
	poivre
	sel
100 g de	ricotta
5 feuilles de	basilic frais

Préparation

- Lavez les aubergines et coupez-les en tranches. Réchauffez un poêle à griller ou une poêle plate et faites dorer les aubergines des 2 côtés.
- Pelez l'ail et écrasez-le à l'aide du côté plat d'un couteau. Réchauffez l'huile dans une poêle et faites-y cuire les tomates et l'ail pendant environ 20 minutes à feu doux. Assaisonnez en poivre et sel. En fin de cuisson, incorporez-y les aubergines.
- Faites cuire les pâtes al dente dans de l'eau bouillante salée en suivant les indications sur l'emballage. Égouttez-les et conservez l'eau de cuisson.
- Effeuillez le basilic et incorporez les feuilles à la sauce juste avant de servir. Mélangez les pâtes à la sauce et ajoutez 2 cs d'eau de cuisson. Répartissez les pâtes sur les assiettes et parsemez de ricotta émiettée.

