



*Elvea, L'Italie chez vous*

## Tarte de pâtes



### Ingrédients pour 6 Personnes

4	aubergines
450 g de	Rigatoni
400 g de	saucisses
150 g de	pecorino
400 g de	ELVEA Cubes de tomates pelées
50 g de	chapelure
1	oignon
3 gousses d'	ail
1 cuillère à soupe de	ELVEA Double concentré de tomates
	origan séché
	basilic frais
	huile d'olive
	poivre
	sel

### Préparation

- Coupez les aubergines en tranches dans le sens de la longueur. Salez les tranches sur les deux faces et laissez imprégner pendant environ 30 minutes.
- Réchauffez l'huile d'olive dans une poêle et faites-y revenir l'oignon et l'ail ainsi qu'un peu d'origan. Sortez la chair des saucisses et ajoutez-la. Poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Ajoutez-y à présent les cubes de tomates, le concentré de tomates et 10 cl d'eau. Laissez mijoter pendant 20 à 25 minutes.
- Faites cuire les pâtes al dente en suivant les instructions sur l'emballage. Égouttez-les et réservez-les dans un filet d'huile. Préchauffez le four à 180°C (th. 6).
- Séchez les tranches d'aubergine en les tamponnant et grillez-les sur les deux faces dans un filet d'huile d'olive pendant 2 minutes.
- Huilez un moule à manquer, saupoudrez de 25 g de chapelure et recouvrez avec les tranches d'aubergine, en les faisant se chevaucher et en laissant déborder du plat. Remplissez de pâtes, de viande et de 125 g de pecorino râpé. Rabattez les tranches vers l'intérieur. Saupoudrez le reste de la chapelure.
- Faites cuire dans le four préchauffé pendant environ 25 à 30 minutes. Attendez 10 minutes avant de démouler la tarte. Servez la tarte saupoudrée de pecorino et de basilic.





*Elvea, L'Italie chez vous*

