



Elvea, een feest uit Italië

Pasta alla norma



Ingredienten voor 4 Personen

2 blikken	ELVEA tomatenblokjes cubetti met basilicum
200 g	ricotta
2	aubergines
eetlepels	olijfolie
	peper
	zout
2 kg	knoflook
takjes	tijm
600 dikke sneden	spirelli
handvol	platte peterselie
75 g	geroosterde pijnboompitten

Bereiding

Verwarm de oven voor op 180 °C.

Doe de ricotta in een ovenschaal en bak hem lichtbruin.

Snij de aubergines in blokjes en bak deze goudbruin in een beetje olijfolie.

Kruid met peper en zout.

Snipper de knoflook en zet aan in een beetje olijfolie.

Voeg de tomatenblokjes en de tijm toe.

Kook 15 minuten op een laag vuur en voeg de aubergines toe.

Gaar ondertussen de pasta in gezouten water.

Serveer de pasta met de saus en de ricotta, en werk af met peterselie en pijnboompitten.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

