Elvea, een feest uit Italië

Italiaanse Vege torentjes

Ingredienten voor Personen

1		aubergine
0,50		groene courgette
0,50		gele courgette
1	potje	ricotta
1	potje	ELVEA Pomo e Legumi
1	fles	ELVEA Passata Rustica kruidentuiltje
1		ui, gesnipperd
		peper
		zout
		verse basilicum
		verse peterselie
		verse rozemarijnblaadjes, gehakt
		olijfolie

Bereiding

Start met de groentesaus:
Reinig en versnijd de ui en paprika, stoof deze in een weinig olie. Blus daarna met de passata rustica en breng op smaak met kruiden (peper en zout) .
Mix even kort wanneer de groentjes zacht zijn om zo een saus met ‘verborgen groentjes’ te bekomen.

Ricotta mengsel :
Werk de ricotta op met peper, fijngesnipperde basilicum en peterselie. Zorg dat de ricotta voldoende smaak heeft.
Reinig en versnijd ondertussen de aubergine en courgette in plakjes van ongeveer 0,8 cm dik. Doe de saus in een ovenschotel en schik hierop een schijfje aubergine.
Schik hierop de ricotta en leg hierna een schijfje groene courgette op het geheel. Besmeer de courgette met de Pomo e legumi en dek af met een schijfje gele courgette.
Besmeer nog royaal met een laagje ricotta en werk af met extra peper en rozemarijn.
Plaats in een oven gedurende 40 min op 180 graden Celsius.

Recept info: mamasgezondetips.be