



Elvea, L'Italie chez vous

Pasta alla norma



Ingrédients pour 4 Personnes

2 boîtes de	ELVEA cubes de tomates cubetti aux basilic
200 g de	ricotta
2	aubergines
cuillères à soupe de	huile d'olive
	poivre
	sel
2 kg de	ail
branches de	thym
600 ranches épaisses	spirelli
poignée de	persil plat
75 g de	graines de pin grillées

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Mettez la ricotta dans un plat à four et faites-la dorer.

Coupez les aubergines en cubes et faites-les dorer dans un peu d'huile d'olive.

Assaisonnez de sel et poivre.

Émincez l'ail et faites-le revenir dans un peu d'huile d'olive.

Ajoutez les cubes de tomates et le thym.

Faites cuire 15 minutes à feu doux puis ajoutez les aubergines.

Entre-temps, faites cuire les pâtes dans l'eau salée.

Servez les pâtes avec la sauce et la ricotta et terminez avec le persil et les pignons de pin.

De "italia al pomodoro" : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme

