



Elvea, L'Italie chez vous

Rigatonis à la viande hachée relevée et aubergine



Ingrédients pour 4 Personnes

3 boîtes de	ELVEA cubes de tomates cubetti arrabbiata
3	piments chili
1	oignon doux
4 cuillères à soupe de	huile d'olive
1	aubergine
3	saucisses fermières
	poivre
	sel
600 g de	Rigatoni
poignée de	basilic frais

Préparation

Émincez les piments et l'oignon doux. Faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive.

Coupez l'aubergine en morceaux et ajoutez-les.

Faites dorer le tout.

Retirez la peau des saucisses et mettez la chair à saucisse dans une casserole.

Faites revenir la viande et ajoutez les cubes de tomates et le reste des légumes.

Assaisonnez de sel et poivre et laissez cuire.

Entre-temps, cuisez les pâtes al dente.

Égouttez-les et ajoutez quelques cuillerées de leur eau de cuisson à la sauce.

Mélangez les pâtes à la sauce et terminez avec le basilic.

Servez éventuellement avec du fromage.





Elvea, L'Italie chez vous

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

