Elvea, L'Italie chez vous

Pasta alla norma avec burrata

Ingrédients pour 2 Personnes

1	aubergine coupées en cubes
1	oignon haché
2 gousses d'	ail, finement haché
1 cuillère à café de	origan séché
400 g de	ELVEA Cubes de tomates pelées
200 g de	spirelli
2 boules de	burrata
1 poignée de	roquette
2 cuillères à soupe de	parmesan (râpé)
	poivre
	sel
	huile d'olive

Préparation

1. Versez une bonne quantité d'huile d'olive dans une poêle et faites-y dorer les dés d'aubergine, l'oignon et l'ail. Assaisonnez avec de l'origan.
2. Versez les tomates concassées sur le tout et laissez mijoter la sauce à feu doux. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Faites cuire les spirelli dans de l'eau salée, égouttez et mélangez-les avec la sauce.
4. Servez les pâtes dans des assiettes creuses et garnissez avec de la burrata, de la roquette et du parmesan.

- Recette et photos par Stephanie Bex, comme vu sur TikTok
- En collaboration avec njam! (@njamtv)

Info recette: Stephanie Bex