



Elvea, L'Italie chez vous

Rigatoni au pesto rouge, aubergine grillée et crumble de ricotta



Ingrédients pour 2 Personnes

250 g de	Rigatoni
1	aubergine
200 g de	tomates cerises, coupées en deux
2 cuillères à soupe de	huile d'olive
100 g de	ricotta
4 cuillères à soupe de	Elvea Pesto Rosso
1 cuillère à soupe de	vinaigre balsamique
1 gousse d'	ail, déchiqueté
	sel
	poivre
1 poignée de	basilic frais
2 cuillères à soupe de	panko
1 cuillère à soupe de	pignons de pin

Préparation

1. Coupez l'aubergine en fines tranches.
2. Faites chauffer une poêle grill. Badigeonnez légèrement les tranches d'aubergine d'huile d'olive et faites-les griller 1 à 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement marquées. Salez légèrement.
3. Préchauffez le four à 180°C. Mélangez les tomates cerises coupées en deux avec une cuillère à soupe d'huile d'olive, un filet de vinaigre balsamique et l'ail émincé. Disposez-les dans un plat allant au four et enfournez pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement caramélisées.
4. Mélangez la ricotta avec la chapelure panko (ou du vieux pain émietté), une pincée de sel, de poivre et des pignons de pin hachés. Répartissez le mélange sur une plaque de cuisson et enfournez-le avec les tomates pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'il devienne légèrement croustillant.
5. Faites cuire les rigatoni al dente selon les indications sur l'emballage. Égouttez-les, en réservant une petite louche d'eau de cuisson.
6. Mélangez les rigatoni avec le pesto rouge. Ajoutez un peu d'eau de cuisson si nécessaire pour bien lier la





Elvea, L'Italie chez vous

sauce. Incorporez délicatement les tomates rôties et l'aubergine grillée. Répartissez dans les assiettes, parsemez de crumble ricotta-pignons croustillant et de basilic frais.

Info recette: Sarah Ghijssels (Hot Topic)

