Elvea, festa all'italiana

Torta di pasta

ingredienten voor 6 Persone

4	melanzana
450 g di	rigatoni
400 g di	würstel
150 g di	pecorino
400 g di	ELVEA Cubes
50 g di	pangrattato
1	ajuinen
3 spicchi di	aglio
1 cucchiai da tavola di	ELVEA Doppio concentrato di pomodoro
	origano secco
	basilico fresco
	olio d'oliva
	pepe
	sale

Preparazione

- Taglia le melanzane a fette per lungo. Cospargi le fette di sale su entrambi i lati e lascia riposare per ca. 30 minuti.
- Scalda in una padella l'olio d'oliva e fai soffriggere cipolla e aglio con un poco di origano. Estrai la carne dai salamini e aggiungila. Fai ancora cuocere per 5 minuti. Ora aggiungi i dadini di pomodoro, il concentrato di pomodoro e 10 cl d'acqua. Fai cuocere a fuoco lento per 20 - 25 minuti.
- Cuoci la pasta al dente secondo le indicazioni sulla confezione. Falla scolare e tienila da parte in una goccia d'olio. Preriscalda il forno a 180° C (th. 6).
- Asciuga le fette di melanzana e grigliale per 2 minuti su entrambi i lati con un poco d'olio d'oliva.
- Ungi una tortiera, cospargila con 25 g di pangrattato e rivestila con le fette di melanzana, facendo in modo che le fette si accavallino tra loro e fuoriescano. Riempi con strati di pasta, carne e i 125 g di pecorino grattugiato. Piega le fette verso l'interno. Cospargi con il resto del pangrattato.
- Fai cuocere nel forno preriscaldato per 25 - 30 minuti. Aspetta 10 minuti prima di estrarre la torta dalla tortiera. Servi la torta cosparsa di pecorino e basilico.