



Elvea, een feest uit Italië

rigatoni met pittig gehakt en aubergine



Ingredienten voor 4 Personen

3	blikken	ELVEA tomatenblokjes cubetti arrabbiata
3		chilipepers
1		zoete ui
4	eetlepels	olijfolie
1		aubergine
3		boerenworsten
		peper
		zout
600 g		Rigatoni
handvol		verse basilicum

Bereiding

Snipper de chilipepers en de zoete ui.

Zet aan in een beetje olijfolie.

Snijd de aubergine en voeg toe.

Bak alles bruin.

Verwijder het vel van de worsten en doe deze in de pan.

Bak het vlees en voeg de tomatenblokjes en de rest van de groenten toe.

Kruid met peper en zout en gaar.

Kook ondertussen de pasta al dente.

Giet af en lepel een beetje van het vocht bij de saus.

Haal de pasta door de saus en werk af met basilicum.

Serveer eventueel met kaas.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme





Elvea, een feest uit Italië

