



Elvea, een feest uit Italië

Pastataart



Ingredienten voor 6 Personen

| | |
|------------|---------------------------------|
| 4 | aubergines |
| 450 g | Rigatoni |
| 400 g | worsten |
| 150 g | pecorino |
| 400 g | ELVEA Cubes |
| 50 g | chapelure |
| 1 | ui |
| 3 teentjes | look |
| 1 eetlepel | ELVEA Dubbel tomatenconcentraat |
| | gedroogde oregano |
| | verse basilicum |
| | olijfolie |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

- Snijd de aubergines in de lengte in plakken. Bestrooi de plakken aan beide zijden met zout en laat ca. 30 minuten staan.
- Verhit de olijfolie in een pan en bak de ui en look samen met een beetje oregano. Haal het vlees uit de worsten en voeg het toe. Bak verder gedurende 5 minuten. Doe er nu de tomatenblokjes, het tomatenconcentraat en 10 cl water bij. Laat 20 à 25 minuten sudderen.
- Kook de pasta al dente volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat uitlekken en houd apart in een scheutje olie. Verwarm de oven voor bij 180° C (th. 6).
- Dep de plakken aubergine droog en grill ze in een scheutje olijfolie gedurende 2 minuten aan beide zijden.
- Olie een springvorm in, bestrooi met 25 g chapelure en bekleed met de auberineplakken, waarbij je de plakken elkaar laat overlappen en laat overhangen. Vul met laagjes pasta, vlees en de 125 g geraspte pecorino. Klap de plakken naar binnen. Bestrooi met de rest van de chapelure.
- Bak in de voorverwarmde oven gedurende 25 à 30 minuten. Wacht 10 minuten voor je de taart ontvormt. Serveer de taart bestrooid met pecorino en basilicum.

