



*Elvea, een feest uit Italië*

## Rigatone alla Norma



### Ingredienten voor 4 Personen

|             |                               |
|-------------|-------------------------------|
| 2           | aubergines                    |
| 400 g       | ELVEA Cubetti Verse Basilicum |
| 2 teentjes  | knoflook                      |
| 6 eetlepels | olijfolie                     |
|             | peper                         |
|             | zout                          |
| 100 g       | ricotta                       |
| 5 blaadjes  | verse basilicum               |

### Bereiding

- Was de aubergines en snijd ze in plakken. Verhit een grillpan of koekenpan en rooster de aubergines aan beide zijden goudbruin.
- Pel de knoflook en plet hem met de platte kant van een mes. Verhit de olie in een pan en gaar er op laag vuur gedurende ca. 20 minuten de tomaten en de knoflook in. Breng op smaak met peper en zout. Meng op het laatst de aubergine erdoor.
- Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar in kokend water met wat zout. Giet af en bewaar het kookvocht.
- Pluk de blaadjes van de takjes basilicum en spatel de blaadjes vlak voor het serveren door de saus. Schep de pasta met 2 el kookvocht door de saus. Verdeel de pasta over borden en verbrokkel de ricotta eroverheen.

