Elvea, L'Italie chez vous

Rigatonis à la viande hachée relevée et aubergine

Ingrédients pour 4 Personnes

3	boîtes de	ELVEA cubes de tomates cubetti arrabbiata
3		piments chili
1		oignon doux
4	cuillères à soupe de	huile d'olive
1		aubergine
3		saucisses fermières
		poivre
		sel
600	g de	Rigatoni
	poignée de	basilic frais

Préparation

Émincez les piments et l'oignon doux. Faites- les revenir dans un peu d'huile d'olive.
Coupez l'aubergine en morceaux et ajoutez-les.
Faites dorer le tout.
Retirez la peau des saucisses et mettez la chair à saucisse dans une casserole.
Faites revenir la viande et ajoutez les cubes de tomates et le reste des légumes.
Assaisonnez de sel et poivre et laissez cuire.
Entre-temps, cuisez les pâtes al dente.
Égouttez-les et ajoutez quelques cuillerées de leur
eau de cuisson à la sauce.
Mélangez les pâtes à la sauce et terminez avec le basilic.
Servez éventuellement avec du fromage.

De “ italia al pomodoro” : Recettes - Harry Belmans , Photos - Heikki Verdurme