



*Elvea, festa all'italiana*

## Rigatoni alla Norma



### ingredienten voor 4 Persone

|                           |                               |
|---------------------------|-------------------------------|
| 2                         | melanzana                     |
| 400 g di                  | ELVEA Cubetti basilico fresco |
| 2 spicchi di              | aglio                         |
| 6 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva                  |
|                           | pepe                          |
|                           | sale                          |
| 100 g di                  | ricotta                       |
| 5 foglioline di           | basilico fresco               |

### Preparazione

- Lava le melanzane e tagliale a fette. Scalda una padella o tegame e fai dorare le melanzane da entrambi i lati.
- Sbuccia l'aglio e appiattiscilo con il lato piatto di un coltello. Scalda l'olio in una padella e fai cuocere in essa per ca. 20 minuti, a fuoco lento, i pomodori e l'aglio. Aggiusta il sapore con pepe e sale. Mescolavi alla fine le melanzane.
- Fai cuocere la pasta al dente secondo le istruzioni sulla confezione, in acqua bollente un poco salata. Scola e conserva il liquido di cottura.
- Stacca le foglioline dai rametti di basilico e appena prima di servire passale nella salsa. Passa nella salsa la pasta con 2 cucchiaini di liquido di cottura. Distribuisci la pasta in piatti e sbriciolavi sopra la ricotta.

