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 cucchiai 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 cucchiai di liquido di cottura. Distribuisci la pasta in piatti e sbriciolavi sopra la ricotta.