



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 aubergineplakken, 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.

