Elvea, een feest uit Italië

Rigatoni met rode pesto, gegrilde aubergine, kerstomaten en ricottakruimel

Ingredienten voor 2 Personen

250 g	Rigatoni
1	aubergine
200 g	kerstomaten, gehalveerd
2 eetlepels	olijfolie
100 g	ricotta
4 eetlepels	Elvea Pesto Rosso
1 eetlepel	balsamico-azijn
1 teentje	knoflook, gesnipperd
	zout
	peper
1 handvol	verse basilicum
2 eetlepels	panko
1 eetlepel	pijnboompitten

Bereiding

1. Snij de aubergine in dunne plakjes.
2. Verwarm een grillpan. Bestrijk de aubergineplakjes licht met olijfolie en grill ze 1–2 min per kant tot ze zacht en licht geblakerd zijn. Bestrooi met een beetje zout.
3. Verwarm de oven op 180°C. Meng de gehalveerde kerstomaten met een eetlepel olijfolie, balsamico en knoflook. Leg ze in een ovenschaal en rooster 15–20 minuten tot ze zacht zijn en een beetje gekaramelliseerd.
4. Meng de ricotta met panko (of fijn oud brood), wat zout, peper en gehakte pijnboompitten. Verdeel op een bakplaat en bak 10 minuten mee met de tomaten, tot het licht krokant is.
5. Kook de rigatoni al dente volgens de verpakking. Giet af, maar bewaar een klein kopje van het kookvocht.
6. Meng de rigatoni met de rode pesto. Voeg eventueel een beetje kookvocht toe om het mooi te binden. Schep de geroosterde tomaten en gegrilde aubergine er voorzichtig door. Verdeel over borden, bestrooi met de krokante ricotta-notenkruimel en verse basilicum.

Elvea, een feest uit Italië

Recept info: Sarah Ghijselinck (Hot Topic)