RAVIOLI EMMENTAL BASILIC,
SAUCE AUBERGINE ET CHORIZO

Pâtes Farcies

Nb. portions
6

Préparation
30MIN

Cuisson
35MIN



INGRÉDIENTS

- **2 sachets de ravioli emmental basilic BIO Comptoir du Pastier**
- Un filet d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon
- ½ branche de céleri
- 1 aubergine
- 1 grosse tomate
- 8 feuilles de basilic
- Copeaux de parmesan
- Sel / Poivre
- 12 tranches de chorizo (60g environ)

RECETTE

- Préparer les légumes : éplucher l'oignon et l'émincer finement.
- Rincer le céleri et la tomate puis les couper en petits dés.
- Éplucher et hacher l'ail.
- Rincer, éplucher et couper l'aubergine en cubes.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une sauteuse et y faire revenir à feu vif l'oignon et l'aubergine.
- Baisser le feu puis ajouter l'ail et le céleri.
- Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'aubergine soit tendre.
- Ajouter alors la tomate, saler, poivrer et prolonger la cuisson pendant 5 minutes.
- Pendant ce temps, cuire les ravioli emmental basilic pendant 4 minutes dans de l'eau frémissante.
- Les égoutter et les servir avec la sauce à l'aubergine.
- Décorer de basilic ciselé, d'une tranche de chorizo et de copeaux de parmesan.

ASTUCE

Pour apporter une touche de croquant, vous pouvez servir le chorizo sous forme de chips en faisant cuire les tranches à feu vif dans une poêle pendant quelques minutes puis en les laissant refroidir sur du papier absorbant.

Notre secret : Cette sauce pourra également napper les pâtes natures Comptoir du Pastier.