



Hoofdgerechten

Pasta à la norma met prosciutto en gremolata

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 eetlepels olijfolie
3 aubergines
4 lookteentjes
400 gram tomatenblokjes
snuifje cayennepeper
400 gram linguini
100 gram prosciutto
50 gram parmezaanse kaas (geraspt)
peper
zout

Voor de gremolata

1 eetlepel citroenschil
1 lookteentje
2 eetlepels peterselie

Bereidingswijze

Verhit 3 el olijfolie in een grote koekenpan op een middelhoog vuur. Voeg de blokjes aubergine toe en bak ze tot ze goudbruin en zacht zijn. Haal de aubergine uit de pan en hou apart.

Voeg 1 el olijfolie toe aan dezelfde pan en bak de look kort aan. Voeg vervolgens de tomatenblokjes toe en laat het geheel 10 minuten sudderen. Breng op smaak met cayennepeper, peper en zout

Kook ondertussen de linguine al dente volgens de instructies op de verpakking.

Meng alle ingrediënten voor de gremolata.

Meng alle ingrediënten voor de gremolata.

Verdeel de pasta en de saus over de borden en garneer met de knapperige prosciutto, de gebakken aubergines, de gremolata en de Parmezaanse kaas.

