

Gratin de macaronis aux aubergines et à la bolo Veggie Panzani



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
2.5 kg	Sauce bolognaise veggie en doypack 2 kg PANZANI	0266176
1	Pâtes Macaroni	~
1.1	Aubergines	~
0.15	Huile d'olive	~
0.625	Mozzarella	~
1 PCE	Bouquet garni	~
PM	Origan, sel et poivre	~

Étapes de préparation

- 1 Faire mijoter la sauce bolognaise Veggie avec un bouquet garni.
- 2 Préparer les aubergines et les couper en tranches de 5 millimètres d'épaisseur, dans le sens de la longueur.
- 3 Les saupoudrer de sel et les laisser dégorger au moins une demi-heure.
- 4 Les éponger et les faire dorer sur les 2 faces puis réserver sur un papier absorbant.
- 5 Faire cuire les macaronis. Couper la mozzarella en tranches. Huiler un plat à gratin.
- 6 Égoutter les macaronis puis les verser dans la sauce bolognaise Veggie après avoir retiré le bouquet garni.
- 7 Verser la moitié dans un plat, les recouvrir avec la moitié des tranches d'aubergine puis la moitié de la mozzarella.

- 8 Recommencer l'opération, en terminant par la mozzarella.
- 9 Saupoudrer d'origan et ajouter un filet d'huile d'olive.
- 10 Faire cuire 20 minutes à four chaud (200°C).