

Pâtes aux aubergines

Ingrédients :

250g de pâtes type penne, 2 d'aubergines, 2 tomates mûres ou 1 boîte de tomates pelées, 250g de mozzarella, 1 oignon, 2 gousses d'ail, (4 échalotes), du basilic frais, 60g de quelques pignons grillés (facultatif) et du parmesan fraîchement râpé.

Recette :

Couper les aubergines en cubes ou demi rondelles, les faire dégorger 1/2h avec un peu de gros sel, les essuyer avec du papier absorbant et les faire revenir dans un peu d'huile avec ail, échalotes et oignon émincés. Au bout d'1/4 d'heure, ajouter les tomates et laisser mijoter le temps de la cuisson des pâtes

Dans une autre casserole faire bouillir et saler une grande quantité d'eau puis faire cuire les pâtes.

Egoutter les pâtes, les mélanger à la préparation d'aubergines, ajouter un peu d'huile d'olive, le parmesan, la mozzarella coupées en dès, les pignons et le basilic.

NE PAS AJOUTER D'HUILE PIMENTEE