

STRACCETTI AUX AUBERGINES

PÂTES



INGRÉDIENTS

- 300g de Straccetti (**Réf : 570**)
- 220g d'Aubergine
- 400g de Tomates de Naples pelées (**Réf : 601**)
- 150g d'Aubergines braisées (**Réf : 100**)
- 3 cuillères à café d'Origan
- CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf : 142**)
- 1 gousse d'Ail
- Sel : à votre goût



4 personnes



12 min



3,7 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Mixer les aubergines crues
2. Faire revenir dans une poêle les aubergines mixées avec de l'huile d'olive extra vierge, une gousse d'ail, de l'origan, du sel et de l'eau chaude
3. Quand les aubergines sont fondantes, rajouter les tomates pelées dans la poêle
4. Les écraser
5. Retirer l'ail
6. Faire bouillir de l'eau et la saler
7. Faire cuire les pâtes
8. Réserver un petit bol d'eau de cuisson des pâtes bouillante
9. Retirer les pâtes de l'eau juste avant qu'elles ne soient cuites (c'est-à-dire, après 5 minutes)
10. Ajouter les pâtes et mélanger
11. Ajouter aubergines braisées à l'huile et mélanger, laisser revenir. Rajouter un peu d'eau de cuisson des pâtes si besoin
12. Ajouter de l'origan
13. Décorer avec quelques morceaux de basilic déchirés à la main