

Pâtes aux aubergines et chipolatas

Préparation : 10 mn

Cuisson : 1 h

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de pâtes

4 grandes chipolatas

2 aubergines

4 oignons

3 gousses d'ail

1 boîte de pulpe de tomates (400 g)

1/2 bouquet de persil plat

1 feuille de laurier

1 pincée de sucre

6 c à s d'huile d'olive

Sel et poivre du moulin

Laver les aubergines et les couper en dés. Peler et émincer les oignons et l'ail.

Dans une sauteuse antiadhésive faire chauffer un peu d'huile et y mettre à revenir les oignons et les aubergines pendant 10 mn sur feu moyen en remettant de l'huile au fur et à mesure (l'aubergine absorbe beaucoup l'huile). Ajouter ensuite l'ail et le laurier puis la pulpe de tomates avec le jus de la boîte en remuant. Laisser mijoter 10 mn, assaisonner et mettre le sucre et un peu d'eau. Couvrir et cuire 40 mn. Parfumer de persil haché au dernier moment.

15 mn avant la fin de la cuisson de la sauce cuire les pâtes suivant les indications du paquet. Faire dorer les chipolatas dans une poêle antiadhésive après les avoir piquées de quelques coups de pointe de couteau.

Égoutter les pâtes, les mettre dans le plat de service avec la sauce aux aubergines et disposer les chipolatas coupées en morceaux. Servir aussitôt.

Vin conseillé : un Côtes-d'Aix-en-Provence rouge

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>