



Pâtes aux aubergines et à la ricotta

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 350 g de pâtes
- 150 g de tomates cerises
- 2 aubergines
- 40 g de ricotta
- 3 cs d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de basilic
- 1/2 oignon
- sel
- poivre

Préparation

Faire chauffer de l'eau salée dans une casserole pour les pâtes.

Couper finement l'oignon, l'ail. Couper également l'aubergines en petits cubes. Faire dorer le tout dans une poêle dans un peu d'huile d'olive durant 10 minutes.

Pendant ce temps, couper les tomates cerise en 4 et les ajouter. Laisser cuire jusqu'à que l'eau des tomates s'évapore.

Mettre les pâtes dans l'eau et les cuire selon les indications du paquet. Hacher finement le basilic.

Quand les pâtes sont cuites, les passer et les remettre dans la casserole. Y ajouter le mélange de légumes, la ricotta, saler et poivrer. Selon le goût, on peut ajouter encore un peu de parmesan. Ajouter le basilic et servir.

