



Tagliolini à la parmegiani



Pour deux personnes :

200g de tagliolini, 1/4 d'aubergine, 1/2 courgette, 1 échalote, 4 tomates, sel et poivre, parmesan.

Préparation :

Hachez finement l'échalote et faites la revenir dans une cocotte. Coupez l'aubergine et la courgette en tranches très fines, puis les ajouter dans la cocotte. Laissez revenir 5 minutes, et ajoutez alors les tomates mondées et coupées en morceaux. Salez et poivrez, et ajoutez une petite cuillère à café de sucre afin d'accélérer la cuisson de la tomate et d'enlever l'acidité.

Laissez mijoter à couvert une vingtaine de minutes jusqu'à obtenir une sauce parfaitement liée.

Ensuite plongez les Tagliolini dans une marmite d'eau bouillante et salée pendant 3 minutes. Égouttez de suite, dressez dans une assiette et parsemez de parmesan.