

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SPAGHETTI ALLA NORMA

pour 4 personnes

1 barquette de petites aubergines - huile d'olive - 1 càs d'origan séché - 4 gousses d'ail pelées et émincées finement - 1 mini piment frais (facultatif) - feuilles d'un gros bouquet de basilic finement ciselées - 1 càc vinaigre au basilic (ou autre aux herbes) - 1 grosse boîte de tomates pelées - 455g spaghetti - 150g pecorino fraîchement râpé - sel - poivre -

Equeuter les aubergines essuyées, les couper en 4 dans la longueur. Faire chauffer une sauteuse, y verser 2 càs d'huile d'olive. Faire revenir les aubergines, remuer pour que l'huile les enrobe, les parsemer d'un peu d'origan séché.

Quand toutes les aubergines sont cuites, ajouter un mini-piment frais épépiné et coupé très, très fin et un peu d'huile d'olive, l'ail. Régler sur feu moyen. Mélanger, ajouter le vinaigre au basilic.

Verser le contenu de la boîte de tomates (que l'on peut mixer ou couper grossièrement au couteau dans la boîte). Saler, poivrer et laisser mijoter 10-15 minutes. Goûter, rectifier l'assaisonnement. Ajouter la moitié des feuilles de basilic, mélanger.

Cuire dans une grande quantité d'eau bouillante salée les spaghetti (temps de cuisson sur le paquet). Les égoutter en gardant un peu d'eau de cuisson. Les remettre dans la casserole, ajouter la sauce norma, un peu d'eau de cuisson et mélanger le tout sur le feu. Répartir dans les assiettes, parsemer de feuilles de basilic, de pecorino râpé et arroser d'huile d'olive.