

Conchiglies (Pâtes) estivales

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- CONCHIGLIES (PÂTES)	350g
- FETA (FROMAGE GRECQUE)	100g
- BASILIC	
- HUILE D'OLIVE	2 c à s
- AUBERGINE(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1
- TOMATE(S) CERISE(S)	250g
- COULIS DE TOMATES	350g
- OLIVE(S) NOIRE(S)	50g
- CREME FRAICHE	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Faites cuire les pâtes à l'eau bouillante salée, le temps nécessaire.
- Pendant ce temps, préparez la sauce. Chauffez l'huile dans une sauteuse et faites y revenir l'aubergine coupée en dés et l'ail écrasé.
- Ajoutez ensuite les poivrons en lamelles, le coulis de tomates, les tomates cerises coupées en deux et les olives dénoyautées.
- Portez à frémissements, puis laissez mijoter 5 à 7 minutes à couvert. Ajoutez finalement un filet de crème fraîche et rectifier l'assaisonnement.
- Egouttez les pâtes, servez-les sur les assiettes avec la sauce par dessus et garnissez de fêta et de basilic ciselé.