



Mafaldine aux aubergines et pistaches

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

6 aubergines coupées en petits cubes
160 g de pistaches moulues et grillées
2 gousses d'ail finement hachées
2 piments finement hachés
2 oignons finement hachés
2 feuilles de laurier
2 boîtes de 425gr de tomates pelées
poivre noir
2 c. à s. d'huile
800 g de Mafaldine
160 g de fromage Pecorino râpé
sel

MODE DE PRÉPARATION

- › Faites cuire les pâtes al dente, conformément aux instructions sur l'emballage.
- › Dans une grande poêle, faites chauffer de l'huile d'olive, puis faites revenir les oignons avec une feuille de laurier et une pincée de sel, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Ajoutez l'ail et le piment, puis faites revenir pendant 1 minute.
- › Ajoutez les aubergines et faites-les frire pendant 10 minutes avec le mélange d'oignons, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement molles.
- › Ajoutez les tomates pelées ainsi qu'un filet d'eau et laissez mijoter doucement pendant 15 minutes, en remuant de temps en temps.
- › Pendant ce temps, préparez le croquant de pistache et de pecorino : réduisez les pistaches en grains moyens à l'aide d'un hachoir. Attention à ne pas les broyer trop finement ! Ensuite, faites griller les pistaches moulues dans une poêle sèche pendant 5 minutes. Secouez régulièrement la poêle pour éviter qu'elle ne brûle. Laissez refroidir un peu, puis recouvez de fromage de brebis à la cuillère.
- › Réservez deux cuillères à soupe pour servir séparément.
- › Répartissez le croquant de pistaches et de fromage de brebis dans la sauce aux aubergines, puis ajoutez les mafaldine. Assaisonnez à votre convenance.