

## FETTUCINE à la melanzane

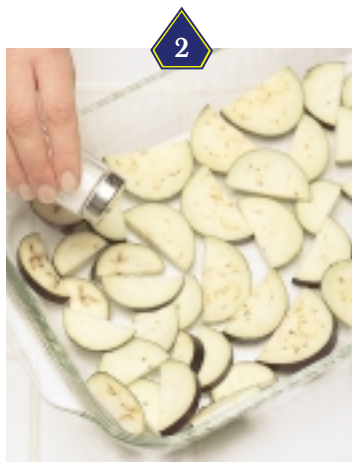
4 portions

500 g	fettucine PASTENE	16 oz
3	petites aubergines	3
30 ml	huile d'olive pure PASTENE	2 c. à s.
2	gousses d'ail, hachées	2
1	boîte (796 ml/28 oz) de tomates pelées italiennes PASTENE, hachées	1
5 à 7	feuilles de basilic frais	5 à 7
	huile d'olive extra légère PASTENE, pour la friture	
	fromage parmesan italien PASTENE râpé	
	sel et poivre	

- Faire cuire les fettucine dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes, ou jusqu'à ce qu'elles soient *al dente*. Les égoutter et les garder au chaud.
- Entre-temps, laver les aubergines et les détailler en tranches minces. Les saupoudrer de sel et les laisser dégorger pendant 10 minutes.
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire fondre l'ail sans qu'il ne brunisse. Ajouter les tomates et le basilic. Saler et poivrer au goût. Laisser mijoter de 12 à 15 minutes.
- Entre-temps, rincer les tranches d'aubergine et bien les assécher. Dans une deuxième poêle, faire chauffer une mince couche d'huile d'olive à feu moyen-vif. Y faire frire les tranches d'aubergine jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes des deux côtés. Ajouter de l'huile au besoin.
- Mélanger les pâtes chaudes, les aubergines et la sauce aux tomates et au basilic. Parsemer de fromage parmesan et servir aussitôt.



1  
*Laver les aubergines et les détailler en tranches minces.*



2  
*Les saupoudrer de sel et les laisser dégorger pendant 10 minutes.*



3  
*Dans une poêle, faire chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Y faire fondre l'ail sans qu'il ne brunisse. Ajouter les tomates et le basilic. Saler et poivrer.*



*Rincer les tranches d'aubergine et bien les assécher.*



*Dans une poêle, faire chauffer une mince couche d'huile d'olive. Y faire frire les tranches d'aubergine jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés.*



*Mélanger les pâtes chaudes, les aubergines et la sauce aux tomates et au basilic. Parsemer de fromage parmesan et servir aussitôt.*