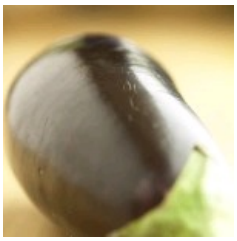
Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Conchiglie Rigate à la tomate, câpres et aubergine à la mozzarella



Ingrédients

400 g de conchiglie rigate, 35 g de gros sel, 4 tomates, 1 aubergine, 30 g d'olives vertes, 10 g de câpres, poivre du moulin, 1 boule de mozzarella, 16 pétales de tomates confites, 2 branches de tomates cerise, 30 g de roquette, 6 feuilles de basilic, fleur de sel, ,

Préparation

Hacher les câpres. Éplucher et vider les tomates, puis les couper en dés ainsi que l'aubergine et la mozzarella. Couper les olives vertes en 4.
Dans une poêle chaude avec un filet d'huile d'olive, colorer les aubergines pendant 6 min. Ajouter ensuite les tomates coupées en dés et laisser cuire durant 5 min.
Dans une grande casserole, faire bouillir 5 litres d'eau salée au gros sel, puis cuire les Conchiglie Rigate pendant 11 min.
Passer les tomates cerises en branches au micro-ondes avec un filet d'huile d'olive pendant 1 min.
Ajouter les Conchiglie Rigate égouttées aux légumes. Mélanger délicatement pour finir la cuisson des pâtes et ajouter les tomates confites, les olives et les câpres. Assaisonner le tout de poivre.
Dresser les pâtes dans des assiettes creuses et ajouter les dés de mozzarella, les tomates cerises, quelques pousses de roquette et les feuilles de basilic.

Notes :