



*#Spaghettis aux légumes #Spaghettis #Aubergines #Tomates #Sardines #Oeufs - pâtes et pizzas
#Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles*

Pour 4 personnes :

- 280 g de spaghettis
- 2 petites aubergines ou une grosse
- 2 tomates mûres
- 1 oignon
- 4 filets d'anchois ou de sardines à l'huile
- Sariette en poudre
- Huile d'olive
- Sel, poivre du moulin



*#Spaghettis aux légumes #Spaghettis #Aubergines #Tomates #Sardines #Oeufs - pâtes et pizzas
#Recettes #Recettes du Sud #Recettes faciles*

Lavez les aubergines, coupez-les en dés, salez-les et faites-les dégorger.

Lavez, épépinez et coupez les tomates en dés, épluchez et hachez l'oignon.

Dans une poêle, verser 1 c. à soupe d'huile avec une c. à café de sarriette, y dorer l'oignon, les tomates et les aubergines en remuant souvent pendant la cuisson des pâtes à feu moyen. Salez, poivrez.

Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée, égouttez-les, versez-les dans des assiettes creuses, ajoutez les aubergines, les filets d'anchois ou de sardines égouttés et coupés en morceaux, les tomates et 1 c. à café de sarriette.

Servez.