

## Aubergines coupées "a funghetto" à la tomate



**Temps de préparation:** 75 min.

**Difficulté:** Moyen

### Ingrédients (4 personnes)

#### • Ingrédients

- Pomi Coulis de tomates 750g 250 gr
- Aubergine 1
- Basilic quelques feuilles
- Gousses d'ail 2
- Huile d'olive vierge extra
- Sel

Pour cette recette, nous avons utilisé :



## Préparation

Après avoir rincé les aubergines, les essuyer soigneusement et les couper en petits cubes.

Mettre les cubes dans une passoire, en les saupoudrant de sel pour éliminer l'eau de végétation, pendant environ une heure.

Une fois les aubergines égouttées, les essorer et les faire frire dans une quantité abondante d'huile d'olive vierge extra.

Lorsqu'elles auront pris une belle couleur dorée, égoutter les aubergines et les mettre à sécher sur une feuille de papier absorbant.

Dans une sauteuse propre, faire revenir l'ail et, quand il est bien doré, ajouter **Pomè coulis de tomaten**.

Après quelques instants, ajouter les aubergines et faire sauter le tout quelques minutes à feu vif. Ajuster le sel et décorer avec une belle poignée de basilic ciselé.