

# Spaghettini aubergines et chorizo

*(Pour 3 personnes)*

2 aubergines  
200 gr chorizo épicé  
350 gr spaghettini  
600 gr tomates concassées  
100 gr pecorino  
sel, poivre

Pour une préparation avec des tomates fraîches, il est nécessaire de réaliser une concassée de tomate maison. Pour ceci, épépiner préalablement les tomates, garder la chair. Faire cuire le tout durant 30 minutes.

Pour les tomates concassées en boîte, passer directement à la recette ci-dessous.

Couper les aubergines en petits cubes de 1 cm. Mettre les aubergines, le chorizo et les tomates concassées dans une casserole adaptée. Infuser ainsi 15-20 minutes le temps de faire chauffer l'eau des spaghettini et de les cuire.

Rectifier l'assaisonnement en faisant attention au sel car le chorizo en contient déjà en grande quantité.

Poivrer et râper le pecorino.

Dresser, ajouter quelques feuilles de basilic frais, saupoudrer de pecorino et... déguster!