



Petits calamars aux aubergines, tomates cerises et spaghetti Guitare

Niveau de difficulté : facile

Temps de cuisson : 50 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 50 g d'aubergines
- 350 g d'oignons
- 750 g de tomates cerises
- 900 g de calamars (nettoyés)
- 3 gousses d'ail
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 feuille de laurier
- Poivre, Sel
- 500 g de spaghetti Guitare

1. Coupez les tomates cerises en deux, puis les aubergines et les oignons en rondelles.
2. Chauffez 2/3 cuillères à soupe d'huile d'olive dans une cocotte et faites-y fondre les oignons.
3. Lorsqu'ils sont tendres, ajoutez les aubergines, les tomates, l'ail haché, le thym, le laurier.... Rajouter un petit peu de piment si cela vous dit.
4. Salez, poivrez et laissez mijoter doucement à couvert durant 30 minutes.
5. Pendant ce temps, découpez les petits calamars en petites lamelles ou en petits dés.

6. Versez-les directement parmi les tomates et les aubergines et laissez cuire une dizaine de minutes en rajoutant un peu d'eau de telle façon à obtenir un fond de sauce assez liquide.
7. Déposez les spaghetti directement dans la ratatouille obtenue. Rajoutez de 1 à 3 louches d'eau de telle façon à ce que les spaghetti soient immergés. Recouvrez d'un couvercle et laissez cuire le temps nécessaire à la cuisson des pâtes al dente ! En fin de cuisson, ôter le couvercle pour le surplus d'eau puisse s'évaporer.
8. Salez et poivrez en fonction de vos goûts. C'est prêt !