

Pâtes au goût du jardinier

Peler et couper en petits cubes des aubergines et des courgettes fraîches et fermes. Les saler et les faire cuire à feu doux pendant une heure pour leur faire cracher leur eau. Puis les faire revenir dans du beurre, ajouter des tomates pelées en morceaux et une persillade. Faire cuire encore un bon quart d'heure. Disposer les pâtes correctement cuites et légèrement beurrées dans un plat chaud et les arroser avec les légumes. Saupoudrer de fromage râpé.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.