



# Fusilli mozza aubergines

## Ingédients

- 250 g de fusilli à la farine de petit pois Bio et sans gluten Rustichella d'Abruzzo
- 300 g de tomates cerise fraîches
- 2 aubergines
- 200 g de mozzarella
- 2 brins d'origan frais
- 1 poivron rouge
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge

## Préparation

- Laver et sécher les tomates cerise.
- Dans un saladier, couper les 2 aubergines en cubes. Ajouter les tomates, le sel et l'huile d'olive et mélanger.
- Déposer les légumes en couche sur la plaque de cuisson.
- Enfourner sous le gril pendant 10 minutes, en retournant les légumes à mi-cuisson.
- Sortir du four et verser dans un saladier, ajouter 2 grosses pincées d'origan séché, les feuilles d'origan et le poivron rouge finement ciselé.
- Cuire les pâtes al dente, égoutter et passer immédiatement sous l'eau froide.
- Ajouter les fusilli aux légumes, bien mélanger, assaisonner avec un peu d'huile d'olive et ajouter la mozzarella en petits morceaux.