

Pasta Mamma au poulet

légumes du soleil

Pour 4 personnes

Préparation: 20mn

Cuisson: 40mn



INGRÉDIENTS

- 1 oignon
- 3 poivrons tricolores
- 1 boîte de tomates concassées
- 250g de pâtes cuites
- 300g de filet de poulet
- 2 aubergines grillées au four
- 3 gousses d'ail, thym
- 6tr fines de mozzarella



PRÉPARATION:

1. Couper les aubergines en fines tranches et les faire dorer sous le grill du four.
2. Émincer les poivrons, l'oignon, l'ail, puis découper les filets de poulet en cubes.
3. Pour la sauce, faire cuire le poulet dans une poêle avec un peu d'huile.
4. Ajouter l'oignon et l'ail, puis les poivrons.
5. Incorporer les tomates, assaisonner de sel et de poivre, puis ajouter du thym.
6. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes.
7. Préchauffer le four à 180°C.
8. Pour le montage, verser la moitié de la sauce au fond du plat, ajouter les pâtes cuites, puis les aubergines grillées.
9. Ajouter le reste de la sauce et recouvrir de mozzarella.
10. Enfourner 10 minutes puis finir en grill pendant 1 min.

Bon appétit!!