MARÍA



Pasta con berenjena y salsa de tomate

4 raciones

Ingredientes

- Cebolla
- Berenjena
- Sal
- Orégano
- Romero
- Hierbas provenzales
- Aceite de oliva virgen extra
- Vino blanco
- Salsa de tomate
- Tomate concentrado
- Pasta
- Queso rallado

Elaboración

1. Rehogar la cebolla en una sartén con aceite de oliva virgen extra y sal hasta que tenga color dorado
2. Añadir la berenjena cortada en cubos y, pasados 10 minutos, un chorro de vino blanco
3. Cuando se evapore el vino, incorporar la salsa de tomate, el tomate concentrado y las especias, tapar y dejar reducir el tomate
4. Poner la pasta a cocer 12 minutos y guardar agua de la cocción
5. Añadir la pasta a la salsa con la berenjena y mantecar con ayuda del agua de cocción
6. Servir la pasta y rallar (mucho) queso por encima

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy