



Spaghetti con salsa de tomate y berenjena

Ingredientes

400 gr de espaguetis 350gr de Cirio Especial Pasta 2 berenjenas 1 cebolla Queso parmigiano reggiano, Albahaca fresca Aceite de oliva virgen extra Aal

Preparación

1. Lavar las berenjenas, quitar los tallos y cortar en cubos.
2. Ponerlos en un colador con sal durante unos 20 minutos para que pierdan el líquido amargo.
3. Enjuagarlos, secarlos con papel de cocina y freírlos en una sartén con abundante aceite de oliva. Una vez fritos, apartarlos en un plato con papel de cocina para que empape el aceite sobrante.
4. Cortar la cebolla en pequeños cubos y colocar en una sartén con dos cucharadas de aceite de oliva, sofreírla durante 2 minutos y luego verter Cirio Especial Pasta. Añadir las hojas de albahaca, una pizca de sal y cocer durante unos 10 minutos.
5. Cuando esté cocido, agregar la berenjena frita y mezclarlo todo bien.
6. Cocer los espaguetis, escurrirlos y añadirlos a la salsa de tomate y berenjena. Mezclar todo, emplatar y añadir el queso parmigiano reggiano rallado.

