

# Pastas con berenjenas



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 25min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pastas-con-berenjenas>

## Preparación

Cocinar la pasta según indique el paquete. En una sartén poner un poco de aceite de oliva y rehogar la cebolla cortada en juliana. Dejar que se dore y cuando esté lista, añadirle las rodajas de berenjena. Si son excesivamente grandes, partirlas por la mitad o en cuatros. Dejar que todo se rehogue y añadir una pizca de sal y de pimienta. Luego, agregar el ajo molido y seguir rehogando. Dejar que pasen unos 3 minutos e incorporar la salsa de tomate. Dejar que todo se rehogue durante unos 10 minutos más. Añadir la pasta a la salsa de tomate con berenjenas y mezclar todo junto. Servir con un poco de queso parmesano en polvo por encima para que se funda con la salsa. Disfrute! Fuente: recetin.com



## Ingredientes

- 350 gramo/s Pastas secas a elección
- 2 Berenjenas en rodajas
- 1 poco Aceite de oliva
- 1 poco Salsa de tomate
- 1 poco Ajo molido
- 1 poco Sal
- 1 poco Pimienta
- 1 poco Queso Parmesano
- 1 Cebolla

## Categorías

Un día normal, Cereales, pastas y arroz, Vegetales, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Plato Principal