

21 Νοεμβρίου 2018

Μακαρόνια με σάλτσα μελιτζάνας

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα

Image not found or type unknown



Υλικά

½ κιλό μελιτζάνες
5 μέτριες ώριμες ντομάτες
½ φλιτζάνι τσαγιού λάδι
2 σκελίδες σκόρδο λιωμένες
Αλάτι, πιπέρι
½ κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
1 κλωναράκι βασιλικός
½ κιλό μακαρόνια

Εκτέλεση

Πλένουμε και κόβουμε τις μελιτζάνες σε μικρούς κύβους. Τις αλατίζουμε και τις αφήνουμε να μείνουν 1 ώρα στο τρυπητό για να ξεπικρίσουν. Τις ξεπλένουμε και τις στύβουμε. Ξεφλουδίζουμε και ψιλοκόβουμε τις ντομάτες. Ζεσταίνουμε σε βαθύ

τηγάκι το λάδι με 2-3 κουταλιές νερό. Ρίχνουμε το σκόρδο και τις μελιτζάνες. Τις σοτάρουμε σε δυνατή φωτιά για μερικά λεπτά. Προσθέτουμε τις ντομάτες, τη ζάχαρη και τον βασιλικό. Αφήνουμε τη σάλτσα να σιγοψηθεί ώσπου να πήξει. Βράζουμε τα μακαρόνια σε άφθονο νερό αλατισμένο. Τα στραγγίζουμε και τα σερβίρουμε με τη σάλτσα της μελιτζάνας.

Πηγή: monastiriaka.gr