

Makaron z pomidorami i bakłażanem Giancarlo Russo



FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pomidory dojrzałe	300 g
ser ricotta	50 g
ząbki czosnku	2 szt
bazylia	10 listków
oregano	
sól	
bakłażan	
oliwa	6 łyżek
makaron penne	400 rigate

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Giancarlo Russo poleca:

Kroimy bakłażany w około 1- centymetrową kostkę, pozostawiając kilka plasterków do dekoracji. Układamy bakłażan na sitku, solimy i odstawiamy na pół godziny, by pozbawić je charakterystycznej goryczki. Następnie osuszamy je papierowym ręcznikiem. Wlewamy oliwę na patelnię, dodajemy ząbki czosnku i silnie rozgrzewamy, tak żeby bakłażany wchłonęły jak najmniej tłuszczu. Po zarumienieniu się czosnku usuwamy go z patelni (pozostaje jedynie smak czosnku w oliwie). Na czosnkowej oliwie smażymy najpierw plasterki do dekoracji, a następnie resztę bakłażanów pokrojonych w gruba kostkę. Gdy tylko bakłażany zaczną nabierać złocistego koloru, dodajemy pomidory, pół szklanki gorącej wody, kapary, oregano oraz bazylię. Dusimy wszystko razem przez ok. 15 minut. W tym czasie gotujemy makaron al dente. Odcedzamy penne, przekładamy do garnka z przygotowanym uprzednio sosem i posypujemy solonym serem ricotta. Całość mieszamy i wykładamy na przygotowaną miseczkę z parmezanu (lub bezpośrednio na talerz). Na wierzch układamy plasterki usmażonego bakłażana i dodatkowo dekorujemy listkiem bazylii.

