



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

---

## Pasta con Melanzana

Patlıcanlı Makarna



3 melanzane  
2 pomodori  
2 pepe ciarliston  
1 cipolla  
6 cucchiari d'olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
1 bustina di pasta

- # Le melanzane si sbuciano e si fanno aspettare nell'acqua salata circa per mezz'oretta e poi si levano lavano e filtrano e tagliano in cubi.
- # Nella pentola si mettono cipolla tagliata in fine oincieme con olio d'oliva. Si aggiunge sale e poi si arrossiscono le cipolle.
- # Poi sopra si aggiungono le pepe tagliate e si arrossiscono finche le pepe cambiano i colori.
- # Poi si aggiungono i pomodori tagliati e si continua a cucinare finchè i pomodori cucinano.
- # L'ultimamente si aggiungono melanzane e pepenero e si continua a cucinare ancora per 15 minuti .
- # Pasta si bolle e poi si fa passare dall'acqua fresca e si filtra poi si rimette nella pentola e sopra si aggiunge la miscelata preparata . Si cucina ancora per 1- 2 minuti sul fuoco basso.
- # Si serviri in caldo.

**Nota:** Se volendo la miscelata preparata si può aggiunge sopra delle paste anche come porzionata.