



Pasta con Melanzana

Patlicanlı Makarna



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

- # Le melanzane si sbucano 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 continuaa cucinare finchè i pomodori cucinano.
- # L'ultimamente si aggiungono melanzane e epenero e si continua a cucinare ancora per 15 minuti .
- # Pasta si bollisce 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 servirsi in caldo.

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