Spaguettis con berenjena

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Rober **Recetizador:** Cari McCay



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Primer plato
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Spaguettis distintos, así salimos de lo habitual

Ingredientes para 2 personas :

- Salsa de tomate Orlando
- 250 gramos de spaguettis Gallo
- 1 berenjena
- Queso rallado
- 1 cebolla
- Aceite de oliva
- Sal
- Vino blanco

Preparación:

Paso 1

Llenamos una cazuela de agua y la ponemos a hervir para echar después la pasta. La dejamos con sal hirviendo el tiempo que nos indique el fabricante

Paso 2

Picamos la cebolla muy fina y empezamos a sofreír. Pelamos la berenjena y hacemos dados. La añadimos a la sartén y dejamos hasta que quede bien blando- Añadimos vino blanco y mantenemos a fuego lento otros 5 minutos. Posteriormente le echamos salsa de tomate casero orlando. Otros 5 minutos más.

Paso 3

Retiramos la pasta y escurrimos y le añadimos el relleno bien caliente. Encima le echamos queso rallado y comemos enseguida