28 Ιουνίου 2016

Πένες με ντοματίνια και τηγανητή μελιτζάνα

που τρώγεται ζεστή αλλά και κρύα, με τις καλοκαιρινές μελιτζάνες στα καλύτερά τους. Μην λυπηθείτε το λάδι που θα τις τηγανίσετε, γιατί θα μοιραστεί, δίνοντας τη νοστιμιά της μελιτζάνας σε όλο το πιάτο.
Μερίδες:4 Χρόνος προετοιμασίας:10΄ Χρόνος μαγειρέματος:20΄ Έτοιμο σε:30΄

ΣΥΝΤΑΓΗ ΑΠΟ: Ελένη Ψυχούλη

Υλικά

- 1 πακέτο πένες
- 4 μελιτζάνες φλάσκες σε χοντρά καρέ
- 250γρ. ντοματίνια κομμένα στη μέση
- 1 κόκκινο τσίλι φρέσκο ψιλοκομμένο (προαιρετικά)
- 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- φυλλαράκια φρέσκου βασιλικού
- παρμεζάνα ή ξερή μυζήθρα τριμμένη (προαιρετικά για το σερβίρισμα)
- ελαιόλαδο για το τηγάνισμα
- αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Βράζετε τις πένες και τις στραγγίζετε. Αλατίζετε τις μελιτζάνες.

Σε ένα φαρδύ τηγάνι, ζεσταίνετε το ελαιόλαδο και τηγανίζετε τις μελιτζάνες χωρίς να τις αλευρώσετε. Τις βάζετε σε πιάτο ή μπολ που έχετε απλώσει χαρτί κουζίνας για να στραγγίξουν από το λάδι.

Καθαρίζετε το τηγάνι και ρίχνετε τη 1 κουτ. σούπας ελαιόλαδο, το τσίλι και τα ντοματίνια. Αλατίζετε και τα σοτάρετε ελαφρά για 1 λεπτό. Προσθέτετε τις πένες και τις μελιτζάνες, ανακατεύετε και στο τέλος ρίχνετε ζωντανό τον βασιλικό. Σερβίρετε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και το τυρί της αρεσκείας σας.

Πηγή: olivemagazine.gr