



Tekst i zdjęcie: **sandomi** - Kucharz (489)

Cresti di gallo z grzybami i bakłażanem

Warto poświęcić trochę czasu na przygotowanie tego przepysznego dania.

Sposób przygotowania: duszone

Składniki:

- makaron , 40 dag
- prawdziwek, 30 dag
- pomidor, 2 szt.
- cebula, 1 szt.
- czosnek, 0 g
- parmezan, 3 łyżk.
- oliwa, 4 łyżk.
- natka pietruszki, 1 łyżk.
- mielony pieprz, 0 szczypta
- sól, 0 szczypta
- bakłażan, 1 szt.

Sposób przygotowania:

Warzywa umyć, osuszyć. Cebulę pokroić w drobną kostkę, a bakłażan - w krótkie słupki. Pomidory sparzyć, obrać ze skórek, pokroić w grubszą kostkę. Czosnek drobniutko posiekać i wraz z cebulą przesmażyć na 2 łyżkach rozgrzanej oliwy. Dodać oczyszczone i pokrojone na cząstki grzyby, kilka minut smażyć, mieszając, po czym dołożyć pomidory i dusić, aż grzyby będą miękkie (25-30 min). Na reszcie oliwy usmażyć na rumiano kawałki bakłażana, dołożyć do uduszonych grzybów. Doprawić sos do smaku, wymieszać z gorącym makaronem i natką pietruszki, oprószyć parmezanem i podawać.

