



la cocina de Carolina

ROLLOS DE BERENJENA CON ESPAGUETI



La rueda de berenjena con espagueti, un primer plato muy fácil de preparar, pero es una manera muy particular. Ideal para los amantes de la berenjena a la parmesana, ya que los condimentos que recuerdan, pero con una diferencia, se transforman en un primer curso.

Berenjena, espaguetis, tomate y un poco de queso 'y se puede preparar un primer plato espectacular y muy sabroso.

Ingredientes para dos personas

1 berenjena larga,

150 gramos de espaguetis gruesa,

300 gramos de tomates picados,

aceite de oliva extra virgen,

queso parmesano rallado

albahaca fresca,

1 diente de ajo,

cebolla c.s.p.

Preparación:

Freír el diente de ajo con un poco de cebolla picada o un simple clavo de olor, como usted prefiera, junto con un poco de aceite.

Agregar los tomates picados, una pizca de sal y si usted tiene un poco de albahaca fresca, cocinar por 15 minutos.

Cortar la berenjena en tiras largas y grigiatela en un plato caliente.

Cocer los espaguetis como de costumbre, de preferencia al dente y se come inmediatamente.

Ecurrir los espaguetis, mezcle con un poco de la preparación de la salsa de tomate y un poco de queso rallado.

Tome un plato largo, o un refractario, extienda un poco de salsa "en la parte inferior, coloque los rollos de berenjena y espagueti.

Ponga al horno el tiempo necesario para completar la cocción de la pasta y derretir el queso.

Sazonada con tomate, un chorrito de aceite de oliva, queso rallado y servir inmediatamente, le recomiendo usar la salsa de tomate caliente o si se calienta el plato en el microondas antes de servir.