

Fettucine nebo krátké těstoviny po sicilsku (s melanzanou - lilkem) - a

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Pro 4 osoby: 400g těstovin

velká cibule

máslo a trošku oleje

1 kg čerstvých nebo loupaných rajčat

sůl

bazalka

parmazán

3 lilky

1 mozzarella

Postup

Lilky nakrájíme na plátky asi 6 mm silné a ogrilujeme v mikrovlnce na Crisp – nebo osmažíme na velké pánvi na olivovém oleji po obou stranách.

Mezitím ve větším kastrolu zpěníme drobně nakrájenou cibuli na másle a olivovém oleji - dohromady do sklovita, přidáme rajčata, rozmačkáme je a za stálého míchání 10 - 15 minut vaříme. Nakonec přidáme bazalku. Jakmile šťáva hodně zhoustne a olej se zabarví do červena, přidáme uvařené a scezené těstoviny a posypeme parmazánem, přidáme mozzarellu nakrájenou na kostičky, zamícháme, vypneme oheň, a posypeme lilkami nakrájenými na malé kousky. Zamícháme a servírujeme.