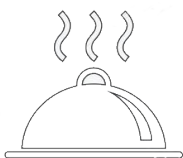


Паста с баклажанами и грибами



0 ч 15 мин



4 порции



9 ингредиенты

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	494 Ккал
Белки:	14.2 грамм
Жиры:	17.2 грамм
Углеводы:	69.9 грамм

Ингредиенты

Категории: [Итальянская кухня](#), [Вегетарианская еда](#), [Паста и пицца](#)

Ингредиент	Кол-во
Оливковое масло	3 ст. л.
Макароны	350 г
Помидоры в собственном соку	1 банка
Томатная паста	1 ст. л.
Соль	по вкусу
Баклажаны	1 штука
Чеснок	3 зубчика
Шампиньоны	250 г
Перец черный молотый	по вкусу

Инструкция

1. Нарезьте баклажан крупными кубиками, хорошо посолите и оставьте на 20-30 минут, затем промойте и обсушите бумажным полотенцем.
2. Разогрейте большую сковороду, обжарьте на масле баклажан с мелко порубленным чесноком.
3. Посолите и обжаривайте 3-5 минут. Добавьте нарезанные грибы, обжаривайте еще около 2 минут.
4. Выложите в ту же сковороду томаты, томатную пасту. Посолите и поперчите. Доведите до кипения.
5. Параллельно сварите макароны аль денте.
6. Выложите макароны в сковороду к овощам и перемешайте.
7. Разложите пасту по тарелкам и сверху украсьте свежей зеленью и сыром пармезан при желании.