

ESPARGUETE COM MOLHO DE BERINJELA E COGUMELOS



CONFEÇÃO

1. Colocar na taça a cebola e o alho e selecionar V11 15s.

2. Juntar o azeite e o tomate pelado triturado e selecionar SC P1.

3. Juntar a berinjela e os cogumelos cortados aos pedaços, temperar com sal, pimenta e vinho branco e selecionar SC P3.

4. Passados 10 minutos juntar um pouco de água e retificar o tempero.

5. A 5 minutos do fim, juntar manjeriço fresco picado.

6. À parte cozer esparguete.

7. Quando estiver al-dente, escorrer e juntar ao molho.

INGREDIENTES

- 1 BERINGELA
- 4 COGUMELOS MÉDIOS
- ESPARGUETE
- 1 CEBOLA
- 1 ALHO
- 1 LATA DE TOMATE PELADO
- PIMENTA
- SAL
- MANJERICÃO
- VINHO BRANCO