Massas

ESPARGUETE COM MOLHO DE BERINJELA E COGUMELOS

Receita de Fã
Fácil
25 Min.
1-4 Doses

INGREDIENTES

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

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 beringela 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 manjericão fresco picado.
6. À parte cozer esparguete.
7. Quando estiver al-dente, escorrer e juntar ao molho.