**detkityumen.ru**

# ПАСТА ЗАПЕЧЕННАЯ С БАКЛАЖАНАМИ

Где готовим?

Духовка

Ингредиенты:

ИНГРЕДИЕНТЫ:
Макароны крупные 300 гр.
Баклажаны 2 шт.
Моцарелла 100 гр.
Пармезан 40-50 гр.
Соль 30 г
Мука 2 ст./л.
Растительное масло для жарки баклажан.

ИНГРЕДИЕНТЫ для соуса:
Помидоы 5 шт.
Растительное масло 2 ст./л.
Чеснок 1 шт.
Базилик, соль, черный перец по вкусу.

Приготовление:

Чтобы создать насыщенное и сочное первое блюдо, мы вдохновились классическим рецептом запеченной пастой с баклажанами и сыром пармезан. Для этого блюда мы взяли простой томатный соус с базиликом, который обогатили жареными баклажанами, сырами моцарелла и пармезан, а затем запекали вместе с гигантской пастой. Это идеальное блюдо для приготовления его заранее, отлично подойдет для семейного вечера.

Для того, чтобы приготовить запеченную пасту, сначала необходимо нарезать баклажаны кубиками по 0,5 см,

затем переложите их миску, добавить крупную соль и дать постоять около одного часа, чтобы они лишились лишней жидкости и ушла горечь.

В это время можно приступить к приготовлению соуса. Для этого необходимо ошпарить помидоры горячей водой, снять кожицу и нарезать их мелкими кубиками. Затем в кастрюле с антипригарным покрытием нужно разогреть растительное масло и обжарить в нем зубчик чеснока. Когда чеснок начнет подрумяниваться, добавить мякоть томата, посолить и поперчить по вкусу и тушить 20 минут на медленном огне под закрытой крышкой. Когда пройдет назначенное время, добавить базилик, выключить огонь и отставить остывать.

Тем временем необходимо моцареллу нарезать кубиками. Затем нужно баклажаны тщательно промыть под проточной водой, чтобы удалить излишки соли, просушить бумажным полотенцем, положить в миску и обсыпать их мукой.
Далее необходимо в кастрюле разогреть растительное масло, обжарить баклажаны до золотистого цвета и выложить их на бумажное полотенце, чтобы удалить излишки масла.
Также необходимо приготовить макароны. Для этого нужно довести до кипения воду, посолить ее и отварить в ней пасту около 8 минут, после чего слить воду и переложить макароны в большую миску.
Далее необходимо смазать форму для запекания растительным маслом, затем выложить в нее пасту, полить томатным соусом, сверху выложить жареные баклажаны, моцареллу и посыпать тертым пармезаном. .
Форму со всеми ингредиентами отправить в разогретую до 180 градусов духовку на 25 минут, после чего вынуть из духовки, дать постоять несколько минут, затем подавайте блюдо к столу! Приятного аппетита!!!

31.08.2020
alexa1982

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/recipe/754/