



Tallarines Doria en salsa de berenjenas

Tallarines doria en salsa

Ingredientes

- 1 paquete de Tallarines Doria de 500 gr
- 2 dientes de ajo
- 450 gr de tomates de lata
- 10 hojas de albahaca
- 3 berenjenas
- 250 gr de queso Mozzarella

Preparación

1. Primero, picamos el ajo finamente, luego, cortamos las berenjenas en rodajas finas y las reservamos en un colador formando capas y entre estas colocamos un poco de sal de por medio, las cubrimos y les colocamos un peso encima.
2. Seguidamente, tomamos una olla precalentada con un poco de aceite, cocinamos los ajos hasta que doren ligeramente, posteriormente, agregamos los tomates y las hojas de albahaca.
3. A continuación, en una sartén precalentada con un poco de aceite cocinamos las berenjenas por ambos lados, luego las retiramos y las dejamos sobre papel absorbente.
4. Cocinamos los Tallarines Doria de 12 a 15 minutos en abundante agua hirviendo (1 litro de agua mezclado con una cucharadita de sal por cada 100 gr de pasta), los pasamos por agua fría y escurrimos bien.
5. Una vez se haya terminado de cocinar todas las berenjenas se agregan a la salsa y se prueba la sazón, luego desmenuzamos el queso y en tamaño de bocados lo agregamos a la salsa.
6. Servimos los Tallarines, agregamos la salsa de las berenjenas. Podemos acompañar con una deliciosa carne. Disfruta de los mejores momentos en Familia con Doria.