

REDcetas hortícolas



NOMBRE DEL PLATO

Pasta con salsa de
tomate y berenjena

NOMBRE DEL CENTRO EDUCATIVO

Equipo educativo red de huertos
escolares sostenibles

TIPO DE PLATO

Plato principal

INGREDIENTES

- Spaghetti
- Una cucharada aceite de oliva virgen extra
- Ajo
- Tomate triturado
- 1 berenjena
- Sal y pimienta



PREPARACIÓN

1. Poner a hervir una olla con agua corriente y añadir un puñado de sal.
2. Lavamos y cortamos la berenjena en cubitos y la dejamos reposar espolvoreándola con un poco de sal gruesa.
3. En una sartén, ponemos un poco de aceite de oliva y sofreimos el ajo durante 2 minutos.
4. Después, bajamos el fuego y añadimos el tomate triturado, la sal y una pizca de azúcar. Tapamos.
5. Cuando hierva el agua, echamos la pasta en la olla.
6. Aclaremos y seque los cubitos de berenjena y los echamos a la sartén con el tomate. Tapamos durante unos 10 minutos.
7. Escurremos la pasta y la añadimos a la salsa de tomate y berenjena.
8. Añadimos pimienta y mezclamos. Servimos caliente con un poco de queso rallado.

