



## Спагетти помodoro с баклажанами по-тоскански



### Ингредиенты

° Баклажаны по-тоскански с томатами и базиликом	1 банка (375г)
° Чеснок	2 зубчика
° Базилик	6 веточек
° Спагетти	320 г
° Масло оливковое	2 ст. л.
° Помидоры очищенные в с/с	320 г
° Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

🕒 25 мин

🍴 4 порции

🍽 147 ккал

1. Отварите спагетти в подсоленной воде до полуготовности (аль денте). <br>
2. Пока варятся спагетти, приготовьте соус: в сокейнике обжарьте в оливковом масле нарезанный лепестками чеснок, добавьте помидоры, прогрейте, но не доводите до кипения.<br>
3. Спагетти достаньте из воды и переложите в сокейник с соусом, перемешайте и оставьте на 3-5 минут на очень медленном огне. <br>
4. Баклажаны прогрейте в горячей (180°C) духовке в течение 5 минут.<br>
5. В глубокое блюдо выложите спагетти гнездом, в середину – баклажаны, а сверху посыпьте мелко порезанной свежей зеленью базилика.



### Совет

Баклажаны по-тоскански Bonduelle можно с успехом разогреть на сковороде.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>