

Mâncare cu Vinete – Paste Fettuccine, Sos de Roșii, Parmezan, Rețetă de Vis



Mâncare cu Vinete – Paste Fettuccine, Sos de Roșii, Parmezan, Rețetă de Vis



Dacă vrei o **mâncare cu vinete** rapidă, ei bine, aceste paste cu sos de roșii și parmezan sunt o rețetă de vis, ce trebuie încercată. Am făcut această mâncare cu vinete, aceste paste cu sos de roșii, vânațe și parmezan, atât de gustoase încât cei mici au crezut că sunt paste cu carne. Te invit să faci această rețetă de paste cu vinete, cu sos de roșii, iar la final să adaugi și parmezan ras.

- 2 vinete, aprox. 1 kg
- 600 g paste Fettuccine
- 1 ceapă medie
- 1 legătură de pătrunjel proaspăt
- 450 ml suc de roșii, sau sos de roșii pentru paste
- 6 căței de usturoi
- 60-70 g parmezan

▪ sare și piper după gust

1. Într-o oală mare, adaugă 3,5 litri de apă și o lingură de sare. Pune-o pe foc să fiarbă. Când apa fierbe, adaugă pastele fetucine și fierbe-le conform instrucțiunilor de pe ambalaj, dar cu aproximativ 3 minute mai puțin decât timpul recomandat, deoarece vor mai continua să se gătească în sos. Amestecă ocazional pentru a preveni lipirea pastelor.



2. Între timp, într-o cratiță mare, încălzește uleiul de măsline la foc mediu. Adaugă ceapa tăiată și sarează puțin. Călește ceapa timp de aproximativ 1 minut sau până devine ușor transparentă.

3. Adaugă usturoiul tocat și amestecă timp de aproximativ 30 de secunde sau până când usturoiul își eliberează aroma.

4. Adaugă vinetele tăiate cubulețe și continuă să gătești amestecând timp de aproximativ 4 minute sau până când vinetele devin moi și încep să se rumenească.



5. Toarnă suc de roșii peste vinete și amestecă bine. Lasa să fiarbă pentru aproximativ 3 minute, lăsând timp sosului să se îngroașe și să capete aromele vinetelor.

6. Când pastele sunt gata, nu le scurge complet de apă, păstrând aproximativ 200 ml de apă de la paste. Adaugă pastele în sosul de vinete și amestecă pentru a le acoperi bine. Adaugă, treptat, apă de la paste pentru a obține textura dorită. Continuă să amesteci și să gătești timp de 2-3 minute pentru a combina aromele.



7. Adaugă parmezanul ras și amestecă bine pentru a obține o consistență cremoasă. Poate fi necesar să adaugi și mai multă apă de la paste, dacă este prea gros.

8. La final, adaugă pătrunjelul tocat și ajustează gustul cu sare și piper, după preferință.

9. Serviți pastele cu vinete calde, presărate cu puțin

parmezan ras și pătrunjel proaspăt tocat.

