

Anímate a preparar una pasta de lacitos con berenjenas y tomates

Esta es una receta muy sencilla de preparar porque, seguramente, tienes todos los ingredientes en casa. Además, es muy rápida de preparar para este domingo.

Para comenzar con la preparación de la pasta de lacitos necesitas muy pocos ingredientes:

250 gramos pasta de lacitos

1 cebolla mediana rebanada

3-4 dientes ajo picaditos

1 berenjena mediana cortada en cubos

4-5 tomates maduros pelados y cortados pequeños

1 cucharadita orégano molido

al gusto sal y pimienta

perejil (opcional)

queso parmesano rallado

Pasos:

1. La pasta se cocina en agua hirviendo salada según las instrucciones del fabricante. Se puede usar otra pasta corta que no sea los lacitos.
2. Mientras se cocina la pasta en una sartén con un poco de aceite se hace un sofrito con la cebolla, ajos, berenjena hasta que la cebolla se vea tierna, se le agrega los tomates y se sigue cocinando tapado 10 o 15 minutos.
3. Una vez lista la pasta se cuela y se pone donde se va a servir.
4. Se mezcla la pasta con el sofrito, se espolvorea con perejil y se sirve con queso parmesano rallado.