

Receta de Espaguetis Vegetarianos

23 Ago 2018



Buenos días a tod@s, para hoy os dejo una nueva receta de pasta, en esta ocasión dedicada a l@s que no toman carne, se trata de unos **Espaguetis Vegetarianos**, aunque esta receta la podéis preparar perfectamente si os gusta la pasta y las verduras.

Ingredientes

- Espaguetis (300 grs o más, según comensales)
- Berenjenas (350 grs)
- Pimientos del piquillo (ocho o diez)
- Cebolletas (una o dos)
- Guindilla (una opcional)
- Aceite de oliva
- Caldo de verduras
- Pimentón (una cucharadita)
- Perejil picado (dos cucharadas)
- Unas hojas de albahaca
- Azúcar (una cucharadita)
- Sal y Pimienta

Modo de Preparación

1. Lavar y secar las berenjenas y cortarlas en dados pequeños
2. Abrir los pimientos, retirarles las pepitas y trocearlos
3. Calentar 2 cucharadas de aceite en una sartén grande, añadir la guindilla (retirando antes las semillas), las cebolletas peladas y picadas y la mitad del perejil
4. Rehogar durante 10 minutos a fuego suave
5. Retirar la guindilla de la sartén
6. Incorporar las berenjenas, el perejil restante y la albahaca troceada, mezclar y mojar con el caldo de verduras
7. Cocer 10 minutos y agregar los pimientos de piquillo, el azúcar y el pimentón y salpimentar al gusto, mezclar todo bien
8. Tapar y dejar cocer a fuego suave 15 minutos, removiendo de vez en cuando
9. Calentar abundante agua con sal en una cacerola y cocer la pasta, dejarla mejor al dente, después escurrir bien
10. Rociar los espaguetis con aceite y mezclarlos con la salsa de berenjenas caliente, espolvorear con perejil picado

11. Servir y...buen provecho!!!