



## Πέννε Ριγκάτε Ολικής Άλεσης με μελιτζάνες, ντοματίνια & βασιλικό

- **Μερίδες:** 4
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά
- **Χρόνος ψησίματος:** 30-35 λεπτά

### Υλικά

- 500 γρ. Πέννε Ριγκάτε MISKO Ολικής Άλεσης
- 2 μελιτζάνες φλάσκες
- 1 ξερό κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
- 3 σκελίδες σκόρδο, ψιλοτριμμένες
- 250 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- ½ κ.γ. μπούκοβο
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο
- 1 ματσάκι φρέσκο βασιλικό, χοντροκομμένο και λίγα φύλλα για το σερβίρισμα
- 100 γρ. τριμμένο κεφαλοτύρι

### Εκτέλεση

1) Ζεσταίνουμε μπόλικο ελαιόλαδο σε βαθύ, αντικολλητικό τηγάνι. Αφαιρούμε τα κοτσάνια από τις μελιτζάνες και τις κόβουμε σε κυβάκια. Τις σοτάρουμε στο ελαιόλαδο για 7-8 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν και να χρυσίσουν.

2) Προσθέτουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι και συνεχίζουμε το σοτάρισμα για 2-3 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν αρκετά. Τις αφαιρούμε με τρυπητή κουτάλα και τις ακουμπάμε σε πιάτο.

3) Προσθέτουμε στο τηγάνι το κρεμμύδι και το σοτάρουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσει. Συνεχίζουμε με το σκόρδο και το μπούκοβο και σοτάρουμε για ακόμα 1-2 λεπτά, μέχρι να απελευθερώσουν τα αρώματά τους.

4) Προσθέτουμε τα ντοματίνια και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά μέχρι να μαλακώσουν, πιέζοντάς τα ελαφρώς, με την κουτάλα, ώστε να σπάσουν. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και προσθέτουμε πάλι τις μελιτζάνες.



5) Δοκιμάζουμε και ρίχνουμε αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι κατά προτίμηση, αφήνουμε να σιγομαγειρευτούν και να δέσουν τα υλικά για 7-8 λεπτά και αποσύρουμε από τη φωτιά μέχρι να τελειώσει ο βρασμός των ζυμαρικών.

6) Βράζουμε τις **Πέννε Ριγκάτε MISKO Ολικής Άλεσης** σε κατσαρόλα με μπόλικο αλατισμένο νερό, σύμφωνα με τις οδηγίες του πακέτου. Τις στραγγίζουμε, κρατώντας περίπου 100 ml από το νερό στο οποίο έβρασαν.

7) Εάν έχουν εξατμιστεί όλα τα υγρά στη σάλτσα με τις μελιτζάνες, προσθέτουμε λίγο από το νερό που κρατήσαμε και τη βάζουμε στη φωτιά μέχρι να πάρει βράση.

8) Προσθέτουμε τα ζυμαρικά στη σάλτσα και ανακατεύουμε καλά ώστε να δέσουν τα υλικά.

9) Σερβίρουμε τα ζυμαρικά με φύλλα φρέσκου βασιλικού και τριμμένο κεφαλοτύρι.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**