



## Μακαρονάδα Aglio e Olio με μελιτζάνες & βασιλικό

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10-15 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20-25 λεπτά

Το λάδι βασιλικού διατηρείται καλυμμένο στο ψυγείο για 4-5 μέρες.

### Υλικά για την μακαρονάδα:

- 3 μελιτζάνες, κομμένες σε μεσαία κομμάτια
- 4-5 σκ. σκόρδο, σε λεπτά φετάκια
- 1 πιπεριά τσίλι, ψιλοκομμένη
- [500 γρ. Σπαγγέτι Νο6 ΜΙΣΚΟ](#)
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για το λάδι βασιλικού:

- 25 γρ. φρέσκο βασιλικό, μόνο τα φύλλα
- 150 γρ. ελαιόλαδο
- αλάτι

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ξεκινάμε με το λάδι βασιλικού. Ρίχνουμε τα φύλλα βασιλικού σε νερό που βράζει για 10 δευτερόλεπτα και μεταφέρουμε απευθείας σε νερό με πάγο για να σταματήσουμε τον βρασμό. Τα στραγγίζουμε ελαφρώς με τα χέρια μας και τα μεταφέρουμε σε επεξεργαστή τροφίμων (μούλτι) μαζί με το ελαιόλαδο, και λίγο αλάτι. Χτυπάμε πολύ καλά μέχρι να ομογενοποιηθούν και αφήνουμε στην άκρη για 15 λεπτά. Σουρώνουμε με πολύ λεπτό σουρωτήρι και αφήνουμε στην άκρη.

2) Σε ρηχή και πλατιά κατσαρόλα ή βαθύ τηγάνι ζεσταίνουμε 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο σε υψηλή φωτιά μέχρι να κάψει, χαμηλώνουμε σε μέτρια φωτιά και προσθέτουμε τις μελιτζάνες. Σοτάρουμε για 8-10 λεπτά μέχρι να πάρουν χρώμα και να μελώσουν. Αλατοπιπερώνουμε και αφαιρούμε τα λαχανικά από τη κατσαρόλα σε πιάτο με απορροφητικό χαρτί.

3) Παράλληλα ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε υψηλή φωτιά με το καπάκι κλειστό. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα τα [Σπαγγέτι Νο6](#),



**ΜΙΣΚΟ.** Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν για 1 λεπτό λιγότερο από τον μικρότερο χρόνο που αναφέρει η συσκευασία.

4) Στην ίδια κατσαρόλα ή το τηγάνι που κάναμε τις μελιτζάνες, βάζουμε 120 ml ελαιόλαδο, τις σκελίδες του σκόρδου και την πιπεριά τσίλι και σοτάρουμε για 3-4 λεπτά, μέχρι να αρχίσουν να χρυσαφίζουν. Προσθέτουμε τα ζυμαρικά απευθείας από τη κατσαρόλα μαζί με 1 μεγάλη κουτάλα από το νερό που έβραζαν, τις μελιτζάνες και ανακατεύουμε απαλά.

5) Περιχύνουμε τη μακαρονάδα μας με όσο λάδι βασιλικού επιθυμούμε (το υπόλοιπο το φυλάμε, βλ. συντήρηση πάνω από τα υλικά), ανακατεύουμε και σερβίρουμε.