

Καλοκαιρινή μακαρονάδα με κιμά μελιτζάνας με ξηρούς καρπούς

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 20-25 λεπτά

Φυλάσσουμε τον κιμά στο ψυγείο για 2-3 μέρες.

Υλικά για τον κιμά μελιτζάνας:

4 μανιτάρια πορτομπέλο, κομμένα σε μικρά κυβάκια
2 φλάσκες μελιτζάνες, κομμένες σε μικρά κυβάκια
30 γρ. καρύδια ή φουντούκια ή αμύγδαλα με φλούδα, χοντροσπασμένα
1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
1 καρότο, ψιλοκομμένο
1 κλωνάρι σέλερι, ψιλοκομμένο
2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο
5 λιαστές ντομάτες σε λάδι, ψιλοκομμένες
1 κ.σ. τοματοπελτέ
400 γρ. ψιλοκομμένη ντομάτα (κονκασέ) ή ντομάτα στον τρίφτη
1 κ.σ. σάλτσα σόγιας
¼ κ.γλ. κανέλα
¼ κ.γλ. γαρύφαλλο
¼ κ.γλ. μοσχοκάρυδο
1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
1 κ.γλ. ρίγανη ξερή
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά για την μακαρονάδα:

500 γρ. ριγκατόνι
¼ ματσάκι μαϊντανό, ψιλοκομμένο
τριμμένο τυρί, της επιλογής μας

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Βάζουμε σε βαθύ τηγάνι ή κατσαρόλα 3 κ.σ. ελαιόλαδο και το αφήνουμε να ζεσταθεί καλά σε μέτρια προς υψηλή φωτιά. Προσθέτουμε τα μανιτάρια, τις μελιτζάνες και τους ξηρούς καρπούς και σοτάρουμε ανακατεύοντας συχνά για 6-8 λεπτά. Μόλις χάσουν όλα τα υγρά και έχουν πάρει καλό χρώμα, τα μεταφέρουμε σε πιάτο.

- 2) Στο ίδιο τηγάνι ή κατσαρόλα βάζουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει καλά ρίχνουμε το κρεμμύδι, το καρότο και το σέλερι και σοτάrouμε για 8-10 λεπτά σε μέτρια φωτιά. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάrouμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τις λιαστές ντομάτες και σοτάrouμε για άλλο 1 λεπτό. Προσθέτουμε τον τοματοπελτέ και σοτάrouμε για ακόμα ένα λεπτό, ξύνοντας παράλληλα τον πάτο με μία ξύλινη κουτάλα. Προσθέτουμε την ντομάτα, τη σάλτσα σόγιας, τα μπαχαρικά, τα μανιτάρια και τις μελιτζάνες, αλατοπιπερώνουμε και σιγοβράζουμε για 10-15 λεπτά, μέχρι να σωθούν τα υγρά.
- 3) Παράλληλα όσο βράζει ο κιμάς γεμίζουμε μια κατσαρόλα για τα ζυμαρικά με μπόλικο νερό, αλατίζουμε καλά και βάζουμε να βράσει. Ρίχνουμε τα ζυμαρικά στην κατσαρόλα, τα ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν για 1 λεπτό λιγότερο από τον μικρότερο χρόνο της συσκευασίας.
- 4) Σουρώνουμε τα ζυμαρικά και τα ρίχνουμε μέσα στον κιμά ανακατεύουμε να καλυφθούν ομοιόμορφα και σερβίrouμε ή σερβίrouμε τα ζυμαρικά και από πάνω τον κιμά μελιτζάνας, πασπαλίζουμε με λίγο μαϊντανό και τυρί.