

ΠΕΝΝΕΣ ΜΕ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑ



- 1 πακέτο Πέννες Stella
- ? κιλού μελιτζάνες φλάσκες ξεφλουδισμένες και κομμένες σε μικρούς κύβους
- ? φλ. Τσαγιού ελαιόλαδο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
- 1 κουτί ψιλοκομμένη ντομάτα PRIMO GUSTO
- 3 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό
- αλατοπίπερο
- ½ κουταλιά γλυκού ρίγανη (προαιρετικά)
- τριμμένο τυρί

Αλατίζουμε τις μελιτζάνες και τις αφήνουμε 1 ώρα για να φύγει η πικρίλα τους. Τις ξεπλένουμε καλά και τις στεγνώνουμε με χαρτί. Τις τηγανίζουμε στο ελαιόλαδο πολύ καλά σε σιγανή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν, προσθέτουμε το σκόρδο και μετά από λίγο τις ντομάτες, το αλατοπίπερο και την ζάχαρη. Αφήνουμε να σιγοβράσουν για 20 λεπτά. Προσθέτουμε το μαϊντανό και βράζουμε για ακόμη 10 λεπτά. Απομακρύνουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε τη ρίγανη. Βράζουμε τα ζυμαρικά και τα ανακατεύουμε με την σάλτσα. Πασπαλίζουμε με μπόλικο τριμμένο τυρί.