

## ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ ΓΕΥΣΗ



- 1 πακέτο τორτελίνι Melissa μεσογειακής γεύσης
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- 1 σκελίδα σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 μελιτζάνα φλάσκα ή 2 αργεΐτικες κομμένες σε κύβους
- 3 κουτ. σούπας κάπαρη
- 2 πιπεριές τσάρλεστον πράσινες κομμένες κομματάκια
- 2 κουτ. σούπας βασιλικό φρέσκο
- 1 κουτ. σούπας μαϊντανό ψιλοκομμένο
- 1 ½ φλιτζ. σκληρή φέτα
- 1 ½ (600 γραμ) κουτί ψιλοκομμένο τοματάκι PRIMO GUSTO
- ½ κουτ. γλυκού πρέζα ρίγανη
- 1 πιπερίτσα καυτερή τριμμένη
- 8 κουτ. σούπας λάδι
- ½ φλιτζ. κρασί
- αλατοπίπερο

Σοτάρουμε στο λάδι τις μελιτζάνες, προσθέτουμε τις πιπεριές. Μόλις αρχίσουν να μαλακώνουν, προσθέτουμε το σκόρδο, το κρεμμύδι, την πιπερίτσα, το κρασί και χαμηλώνουμε την φωτιά. Προσθέτουμε το τοματάκι και σκεπάζουμε την κατσαρόλα αφήνοντας να ψηθεί επί 5'. Ρίχνουμε την κάπαρη, τον βασιλικό, το μαϊντανό, την ρίγανη και το αλατοπίπερο και μόλις πάρουν 1-2 βράσεις σβήνουμε την φωτιά. Βράζουμε τα τორτελίνια, τα σουρώνουμε, τα βουτυρώνουμε με 1 κουτ. σούπας βούτυρο. Τα βάζουμε σε βαθιά πιατέλα, τα ανακατεύουμε με την σάλτσα, τα πασπαλίζουμε με την φέτα και σερβίρουμε αμέσως.