

## ΤΟΡΤΕΛΙΝΙ ΜΕ ΤΥΡΙ ΚΑΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΕΣ



- 300 γραμ. Τορτελίνοι με τυρί primo Gusto
- 8 κουταλιές σούπας λάδι
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
- 1 κρεμμύδι τριμμένο
- ½ φλυτζάνι ψιλοκομμένη κόκκινη πιπεριά
- 500 γραμ. μελιτζάνες (χωρίς τη φλούδα και τους σπόρους) κομμένες σε κύβους
- 1 κονσέρβα ψιλοκομμένο τοματάκι με κρεμμύδι Primo Gusto Tomatini
- 2 κουταλιές σούπας μαϊντανό
- ½ ποτήρι νερό
- 1 κύβο λαχανικών
- 1 κουταλάκι γλυκού ζάχαρη
- 4 κουτ. σούπας κρέμα γάλακτος
- τριμμένη παρμεζάνα

Βάζουμε τις μελιτζάνες στο αλάτι για ½ ώρα. Τις ξεβγάζουμε καλά. Ζεσταίνουμε το λάδι και τηγανίζουμε ελαφρά τις μελιτζάνες και προσθέτουμε τις πιπεριές και το σκόρδο. Κατόπιν το κρεμμύδι και το ψιλοκομμένο τοματάκι, τη ζάχαρη, τον κύβο και το νερό. Αφήνουμε να βράσουν 10 λεπτά, ρίχνουμε το μαϊντανό και τ' αφήνουμε να βράσουν για 1 λεπτό ακόμη. Σβήνουμε την φωτιά και προσθέτουμε την κρέμα. Περιχύνουμε τα ζυμαρικά με τη σάλτσα, πασπαλίζουμε με μπόλικη παρμεζάνα και αμέσως.

### Tip

Με 200 γραμ. μπεσαμέλ και 200 γραμ. κασέρι κάνετε ένα ωραίο ογκρατέν. Δηλαδή μία τορτελίνοι τυρί μελιτζάνα, τυρί μπεσαμέλ στο φούρνο μέχρι να ροδίσει η μπεσαμέλ.

**Χρόνος Προετοιμασίας :40/**

**Χρόνος Ψησίματος:15 '**

**Άτομα :4-6**

**Βαθμό δυσκολίας :\***

**Προτεινόμενο κρασί : Κόκκινο Merlot**