باذنجان على طريقة فطر الطماطم

مدة التحضير: 75 min.
الصعوب: متوسط

لإعداد هذه الوصفة قمنا باستخدام:

المكونات (4 اشخاص)

- **المكونات**
  - 500 g 250 gسترينيد توميتوز
  - فص من الثوم 2
  - بعض أوراق الريحان
  - ثمرة باذنجان
  - زيت زيتون بكر ممتاز (حسب الحاجة)
  - ملح (حسب الحاجة)

التحضير

بعد غسل الباذنجان، قم بتجفيفه بعناية وقطعه إلى مكعبات. ضع المكعبات في مصفاة وأضف الملح من أجل إزالة الماء الزائد لمدة حوالي ساعة. بمجرد تصفية الماء الزائد، أعصر الباذنجان قليلاً وقم بقليه في كمية كبيرة من زيت الزيتون البكر. عندما تكتسب لون ذهبي بني شهي، قم بتصفية الباذنجان من خلال وضعه ليجف على مناديل مطبخ. وفي مقلاة نظيفة بعد لحظات قليلة أضف الباذنجان وأتركه ليطهى في المقلاة .**Strained tomatoes Pomì** قم بتحمير الثوم، وعندما يكتسب بون ذهبي، أضف صلصة باساتا روستيكا بومي .لبضع دقائق من خلال نار عالية. أضف الملح وزين الطبق بكمية وافرة من الريحان المقطع