Баклажаны "аль фунгетто" в томатном соусе

Время приготовления: 75 min.
Степень сложности: Средний

Ингредиенты (4-х человек)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты по-домашнему 700g 250 г
  - Базилик несколько листиков
  - Баклажан 1 шт.
  - Оливковое масло по вкусу
  - Соль по вкусу
  - Чеснок 2 зубчика

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Помойте баклажаны, вытрите их насухо и порежьте на кубики.
2. Поместите овощ в дуршлаг, посолите и оставьте приблизительно на час, чтобы избавиться от лишней жидкости.
3. После того, как жидкость стекла, отожмите баклажаны и обжарьте их в большом количестве оливкового масла первого холодного отжима.
4. После того, как баклажаны приобретут аппетитный румяный цвет, выложите их на бумажную салфетку, чтобы удалить излишки масла.
5. На чистой сковороде слегка обжарьте чеснок до золотистого цвета, а затем добавьте**Протертые томаты по-домашнему Pomì**.
6. Почти сразу после этого добавьте баклажаны и тушите все вместе на сковороде в течение нескольких минут на сильном огне.
7. Посолите по вкусу и украсьте блюдо, щедро посыпав его мелко порезанным базиликом.