

Penne com Ensopado Rústico de Berinjela e Feijão

Ingredientes

- 500g de penne
- 2 berinjelas médias
- 1 cebola grande
- 2 xícaras (aproximadamente 400g) de feijão pronto (com caldo, se tiver)
- 1/2 maço de salsinha fresca
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de óleo de girassol
- 1 colher de sopa de alho em tempero pronto
- Sal a gosto
- Pimenta do reino moída na hora a gosto

Modo de Preparo

Cozinhe o penne: Em uma panela grande, ferva bastante água com uma pitada generosa de sal. Adicione o penne e cozinhe conforme as instruções da embalagem até ficar al dente. Escorra e reserve cerca de 1 xícara da água do cozimento.

Prepare os vegetais: Enquanto o macarrão cozinha, lave e pique a cebola em cubos pequenos. Lave as berinjelas, corte-as em cubos médios (cerca de 2 cm). Pique finamente a salsinha.

Refogue a base: Em uma panela funda ou frigideira grande, aqueça o óleo de girassol e a manteiga em fogo médio. Adicione a cebola picada e refogue por cerca de 5 minutos, até ficar translúcida.

Adicione a berinjela: Junte os cubos de berinjela à panela e refogue por uns 8-10 minutos, mexendo ocasionalmente, até que comecem a amolecer e a dourar levemente.

Tempere e incorpore o feijão: Adicione o alho em tempero pronto e misture bem por 1 minuto. Em seguida, adicione o feijão pronto (com o caldo, se houver). Amasse levemente uma parte do feijão com as costas de uma colher para engrossar o molho, deixando alguns grãos inteiros para textura. Se o molho estiver muito espesso, adicione um pouco da água do cozimento do macarrão reservada. Tempere com sal e pimenta do reino a gosto. Deixe cozinhar em fogo baixo por uns 10-15 minutos, para que os sabores se incorporem e a berinjela termine de cozinhar, formando um ensopado cremoso.

Finalize e sirva: Despeje o penne cozido diretamente na panela com o molho de berinjela e feijão. Misture bem para que o macarrão absorva o sabor do molho. Se necessário, adicione mais um pouco

da água do cozimento para atingir a consistência desejada. Desligue o fogo, adicione a salsinha picada e misture. Sirva imediatamente.

Dica

Para uma textura ainda mais rica no molho de feijão, você pode bater metade do feijão com um pouco do caldo no liquidificador antes de adicioná-lo à panela. Adicione mais pimenta do reino moída na hora ao servir para um toque extra de sabor, se desejar.

Sua receita foi enviada também para o e-mail: drope0427@gmail.com