

## Macarrão com beringela



Ingredientes: 1 unidade de beringela grande  
1 unidade de limão  
0 unidade de sal grosso q. b.  
1 unidade de cebola  
2 unidade de dentes de alho  
4 colher de sopa de azeite  
4 unidade de tomates maduros  
0 grama de orégãos  
0 grama de pimenta  
200 grama de macarrão cozido

### Instruções de preparação:

Lave a beringela, corte-a em cubos, sem retirar a casca, e coloque-os numa taça. Junte-lhes o sumo de um limão, bastante sal grosso e água fria. Misture bem e deixe repousar durante 30 minutos. Descasque a cebola e os alhos e pique tudo finamente. Lave os tomates, retire a pele e as sementes e pique-os. Reserve. Coloque a cebola e os alhos num tacho, junte o azeite, leve ao lume e deixe cozinhar até a cebola estar macia. Escorra a beringela e passe-a por água corrente para retirar o excesso de sal. Coloque a beringela escorrida no tacho, mexa e deixe cozinhar até perder o volume. Junte os tomates picados e os orégãos. Tempere com sal e pimenta, misture e deixe cozinhar até ficar um molho cremoso. Quando estiver pronto verifique a acidez do tomate. Se estiver ácido junte uma a duas colheres de chá de açúcar. Acrescente o macarrão, misture delicadamente e sirva.

Sugestões Adicionais: