



Pasta hakkliha ja baklažaaniga

🕒 45 min

🍴 Toidumaailm

👤 neljale

KOOSTISOSAD

neljale
 u 500 g baklažaan
 400 g rigatoni pastat
 2 hakitud
 küüslauguküünt
 300 g veise-sea
 seguhakkliha
 400 g purustatud
 tomatite konservi
 1 tl kuivatatud punet
 ¼ tl tšillihelbeid
 100 g pecorino juustu
 8 kirsskobartomatit
 peotäis basiilikulehti
 soovi korral 2 sl
 kappareid
 oliiviõli praadimiseks
 ja küpsetamiseks

VALMISTAMINE

Viiluta baklažaan paari sentimeetri paksuselt ja lõika suupärasteks tükkideks. Kalla küpsetuspaberiga kaetud ahjuplaadile, maitsesta soolaga ja sega läbi oliiviõliga. Lisa plaadile ka tomatid. Küpseta ahjus 200 kraadi juures u 25 minutit ja sega vahepeal. Samal ajal kui baklažaan küpseb, keeda pasta vastavalt pakendi juhisele rohkes soolaga maitsestatud vees poolpehmeks. Kastme valmistamiseks kuumuta pannil väheses õlis kergelt küüslauk ja lisa kohe hakkliha. Pruunista segades. Maitsesta soola-pipraga ja lisa pune ning tšillihelbed. Kalla juurde konservtomat ja u 1,5 dl vett ja lase vaikselt kuumusel u 15 minutit podiseda. Lisa segule küpsetatud baklažaan ja kuumuta koos veel ca 5 minutit. Lisa pasta ja vajadusel veidi pasta keeduvett ning lisa segades ka u veerand riivitud juustu kogusest. Jaga taldrikutesse ja puista peale ülejäänud juust, lisa küpsetatud tomatid ning basiilikulehti. Soovi korral lisa ka kappareid – võid need enne soovi korral ka pannil õli sees krõbedaks praadida.

*Soovi korral võid valmistada pasta ka lihata.

