بينه أرابياتا مع الباذنجان

المقادير:

- 750 غ من الباذنجن المقشّر والمقطّع إلى مكعّبات
- 1 ملعقة طعام من الملح
- 2 ملاعق طعام من الزيت النباتي
- 2 ملاعق طعام زيت زيتون
- 2 فصوص من الثوم
- 2 ملاعق صغيرة فلفل حر
- 800 غ من الطماطم المفرومة
- ½ كوب من الماء
- 2 مكعبات مرقة الدجاج ماجي
- ½ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود المطحون
- 1 ملعقة صغيرة من المردقوش المجفف
- 1 ملعقة صغيرة من الأوريغانو المجفف
- 500 غ من معكرونة البنّه
- 2 لتر من الماء
- ½ كوب من الحبق الطازج
- 2 ملاعق طعام من جبنة البرميزان

طريقة التحضير:

- توضع مكعّبات الباذنجان في وعاء مزج، وتُغطى بالملح ثم تُترك لمدّة 30 دقيقة حتى تخرج السوائل منها. تُصفّى مكعّبات الباذنجان ويتم التخلّص من سوائلها ثم تُغطى بالزيت النباتيّ.
- يوضع الباذنجان على ورق الخبز ويُشوى في الفرن إلى أن يصبح طريّاً وذهبيّاً مائل إلى بنيّ من كل الاتجاهات. يتم إخراجه من الفرن ويُترك ليبرد.
- في الوقت نفسه، يُسخّن زيت الزيتون في قدر كبير على حرارة متوسّطة، يُضاف الثوم والفلفل ويُطهى المزيج إلى إن يصبح طريّاً ويؤخذ الحذر لعدم حرق الثوم.
- يُضاف الماء الساخن ومرقة الدجاج ماجي والطماطم والبهار الأسود والمردقوش والزعتر البريّ إلى القدر ويُترك المزيج ليطهو لمّدة 10 دقائق.
- تُطهى المعكرونة في الماء المغلي حتى تصبح شبه ناضجة.

تُصفى المعكرونة ويتم التخلّص من الماء.

- تُضاف المعكرونة المطهوّة إلى الصلصة وتُمزج على حرارة منخفضة إلى أن تصبح المعكرونة مغطاة جيداً بالصلصة.
- تُضاف قطع الباذنجان والريحان إلى المعكرونة وتُمزج معاً.
- توضع المعكرونة على طبق كبير وتُزيّن بالبارميزان.

الفصحة!