

# Plumas integrales con berenjena



## Ingredientes

- Plumas N°5 Pasta Integral de Pastas Romero 360 gr
- 200 gr. de carne picada
- 1 berenjena grande
- 250 gr. de tomate triturado
- 1 cebolla
- Aceite de Oliva
- Sal, pimienta negra, azúcar, y parmesano al gusto



## Preparación

1. Empezamos, pelando la berenjena en dados y le espolvoreamos sal. Los reservamos durante 15 min para quitar el sabor amargo.
2. A continuación, freímos la cebolla a fuego medio, y cuando este transparente añadimos la carne, la sal y la pimienta.
3. Una vez que este la carne hecha, añadimos la berenjena y la cocinamos durante 3-4 min. Después incorporamos los tomates y una pizca del sal, y lo cocinamos durante 15 min.
4. Por último, cocemos la Pasta Integral, y la servimos junto a la salsa y un poco de parmesano rallado.