



**FARFALLE MELANZANO**  
ФАРФАЛЛЕ МЕЛАНЦАНО

*1 средний баклажан  
20 маслин  
2 ложки оливкового масла  
3 зубчика чеснока  
5 больших свежих помидоров или 1 банка очищенных  
нарезанных помидоров  
1 чайная ложка базилика  
1 чайная ложка соли  
1 кофейная ложка черного перца*

*400 грамм фарфалле  
3 чайные ложки соли  
4 литра воды с ложкой оливкового масла*

*На 4 порции.*

В разогретой посуде на оливковом масле обжарить предварительно нарезанный кубиками баклажан. Добавить предварительно очищенные и нарезанные помидоры. Выдавить чеснок, посолить. Ввести нарезанные кружками маслины, специи, варить 20 минут.

Фарфалле отварить согласно инструкции, но не больше 10 минут. Откинуть на дуршлаг, не промывать. Смешать с подливой и довести до кипения.

Вуаля.

© Ален Панов, 2013