



## Σκορδάτη μακαρονάδα με καμένη μελιτζάνα

**Μερίδες:** 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 45 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 20-25 λεπτά

### Υλικά για τη σάλτσα:

2 μεγάλες μελιτζάνες  
1 κρεμμύδι, ψιλοκομμένο  
4 σκελ. σκόρδο, κομμένες σε φέτες  
1 κ.γλ. μπούκοβο, καυτερό ή 1 κ.σ. μπούκοβο, γλυκό  
3 κ.σ. τοματοπελτέ  
50 γρ. βούτυρο  
ελαιόλαδο  
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### Υλικά για τη μακαρονάδα:

500γρ. ζυμαρικά, της επιλογής μας  
φυτικό τυρί, τριμμένο ή τριμμένο τυρί της επιλογής μας

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Τρυπάμε τις μελιτζάνες με πιρούνι και τις τοποθετούμε σε ταψί. Ραντίζουμε με 4 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε στους 200 οC στις αντιστάσεις για 40 λεπτά.
- 2) Γεμίζουμε μια μεγάλη κατσαρόλα με νερό, αλατίζουμε και ρίχνουμε τα ζυμαρικά μας. Βράζουμε για 2 λεπτά λιγότερο από τον χρόνο που αναγράφεται στη συσκευασία.
- 3) Ξεφλουδίζουμε τις μελιτζάνες και με ένα πιρούνι λιώνουμε την σάρκα τους.
- 4) Σε ένα βαθύ τηγάνι βάζουμε 2 κ.σ. ελαιόλαδο σε μέτρια φωτιά να κάψει, βάζουμε το κρεμμύδι, σοτάρουμε για 5-6 λεπτά και προσθέτουμε το σκόρδο, το μπούκοβο, σοτάρουμε για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε τον τοματοπελτέ και σοτάρουμε για 2-3 λεπτά.



- 5) Τέλος προσθέτουμε το βούτυρο, ανακατεύουμε να λιώσει, την μελιτζάνα, αλατοπιπερώνουμε και αφήνουμε σε πολύ χαμηλή φωτιά να μαγειρευτεί για 3-4 λεπτά.
- 6) Μόλις τα ζυμαρικά μας είναι έτοιμα, χωρίς να τα σουρώσουμε τα μεταφέρουμε μέσα στην σάλτσα μας.
- 7) Ανακατεύουμε να καλυφθούν ομοιόμορφα και σερβίρουμε με λίγο τυρί της επιλογής μας.