



## **Μακαρονάδα με σάλτσα μελιτζάνας ραγού στο air fryer**

**Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος ψησίματος: 50-55 λεπτά**

Φυλάσσουμε τη σάλτσα καλυμμένη στο ψυγείο για 2 μέρες.

### **Υλικά για τη σάλτσα:**

- 1 λευκό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 καρότο ψιλοκομμένο
- 1 στικ σέλερι κομμένη σε λεπτές φέτες
- 2 μελιτζάνες, κομμένες σε μικρά κυβάκια
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
- 1 κ.γλ. μπούκοβο γλυκό
- 1 κ.σ. τοματοπελτέ
- 150 ml κόκκινο κρασί
- 700 ml τριμμένες ντομάτες
- 200 ml νερό από το βράσιμο των ζυμαρικών
- 6-7 φύλλα φρέσκο βασιλικό, χοντροκομμένα
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

- φυτική παρμεζάνα, τριμμένη ή άλλο φυτικό αλμυρό τυρί, τριμμένο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

### **Εκτέλεση:**

- 1) Ξεκινάμε με τη σάλτσα. Βάζουμε στον κάδο της [Φριτέζας αέρος MULTIPLA 8L BBQ MS-204](#) το κρεμμύδι, το καρότο, το σέλερι και 2 κ.σ. ελαιόλαδο, ανακατεύουμε και ψήνουμε στους 200°C για 10 λεπτά. Προσθέτουμε τις μελιτζάνες και το σκόρδο, αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε για 20 ακόμα λεπτά ή μέχρι να πάρουν καλό χρώμα οι μελιτζάνες. Προσθέτουμε το μπούκοβο και το τοματοπελτέ, ανακατεύουμε και ψήνουμε για 2 ακόμα λεπτά. Σβήνουμε με το κρασί και ψήνουμε για 2 λεπτά.

- 2) Παράλληλα ετοιμάζουμε τα ζυμαρικά. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με νερό και τη βάζουμε σε ψηλή φωτιά με κλειστό καπάκι. Όταν βράσει το νερό στην κατσαρόλα, το αλατίζουμε καλά (35 γρ. αλάτι για 5 λίτρα νερό) και ρίχνουμε μέσα τα ζυμαρικά. Ανακατεύουμε και αφήνουμε να βράσουν σύμφωνα με τους χρόνους που αναγράφονται στη συσκευασία.
- 3) Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες, το νερό από τα ζυμαρικά και μαγειρεύουμε για 10 λεπτά ανακατεύοντας στα μισά του χρόνου.
- 4) Ρίχνουμε τον φρέσκο βασιλικό, ανακατεύουμε και σερβίρουμε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και φυτική παρμεζάνα.