



Καλοκαιρινές κοκκινιστές μελιτζάνες

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 15 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 35-40 λεπτά

Υλικά:

4 μελιτζάνες, κομμένες κυδωνάτες
1 κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
2 σκελίδες σκόρδο, κομμένες σε φέτες
½ κ.γλ. καυτερό μπούκοβο
1 κ.γλ. γλυκιά πάπρικα
200 γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
[690 ml Ομοσπονδία Ντομάτα στον Τρίφτη](#)
ελαιόλαδο
αλατι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το σερβίρισμα:

ψωμί, φρυγανισμένο
2-3 κ.σ. ελιές, κομμένες σε φέτες
8-10 φύλλα βασιλικό

Εκτέλεση:

- 1) Σε ένα βαθύ τηγάνι ρίχνουμε 4 κ.σ. ελαιόλαδο. Μόλις ζεσταθεί προσθέτουμε τα κρεμμύδια και τις μελιτζάνες και σοτάρουμε για 10-15 λεπτά ή μέχρι να καραμελώσουν τα κρεμμύδια και να πάρουν χρώμα οι μελιτζάνες.
- 2) Προσθέτουμε το σκόρδο, τα μπαχαρικά και τα ντοματίνια και σοτάρουμε για ακόμη 3-4 λεπτά.
- 3) Περιχύνουμε με τη [Ντομάτα στον Τρίφτη Ομοσπονδία](#), αλατοπιπερώνουμε, κλείνουμε το καπάκι και αφήνουμε να σιγοβράσει για 15 λεπτά μέχρι να χάσει τα υγρά του και να δέσει η σάλτσα.
- 4) Βάζουμε σε ένα μπολ τις ελιές, τον βασιλικό, αλατοπιπερώνουμε και ανακατεύουμε.
- 5) Σερβίρουμε με τις ελιές και φρυγανισμένο ψωμί.

