

## **MOLHO DE CASCA DE BERINGELA PARA MACARRÃO**

### **INGREDIENTES**

- 2 dentes de alho picado
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 2 xícaras de casca de 3 beringelas cortadas em tiras de mais ou menos 1cm de largura
- 1 ½ xícara de água
- 1 colher (chá) de orégano
- 4 tomates cozidos sem casca e peneirados ou 6 colheres (sopa) de polpa de tomate
- Sal e pimenta a gosto

### **MODO DE PREPARO**

*Coloque em uma panela o alho deixe dourar, depois junte as cascas de beringela e refogue por 5 minutos. Acrescentar água, sal, pimenta, orégano e tomates, deixando cozinhar por cerca de 5 minutos e/ou engrossar.*

*Dica – Este molho tem quantidade para meio pacote de macarrão.*