

## ESPIRALES CON BERENJENAS Y SETAS



### Ingredientes

400 gr. de ESPIRALES CON HUEVO EL PAVO

400 gr. de setas variadas limpias

1 berenjena grande

Sal

aceite de oliva

1 cucharada de perejil picado

opcional: 1 chorrito de vermicel

### Preparación

Hervimos los espirales como se indica en el envase. Escurrimos la pasta, le añadimos un poco de aceite de oliva y removemos bien.

Mientras se cuece la pasta, cortamos la berenjena a cuadraditos y espolvoreamos con sal. Cortamos las setas a trozos no muy grandes y las salteamos en una sartén con un poco de aceite y el vermicel. Cuando estén doradas espolvoreamos con perejil y sal, las sacamos y las reservamos.

En la misma sartén, salteamos la berenjena con un poco de aceite, a fuego lento, durante unos minutos.

Cuando esté cocida, añadiremos los espirales y las setas. Removemos bien, rectificamos de sal si fuese necesario y servimos inmediatamente.