רכיבים:

בצל

פלפלים צבעוניים

פטריות (אפשרי)

שום כתוש או קוביות

מלח

ג'ינג'ר

פלפל שחור

חצילים שנאפו מראש בתנור

בצל ירוק

פסטה פנה מבושלת "אל-דנטה"

½ קופסה רוטב טומטו

אופן ההכנה:

1. לחמם מחבת "ווק" היטב.

2. לאחר שהמחבת חמה להוסיף את הבצל, לערבב כדקה ולהוסיף את השמן זית.

3. לחתוך את הפלפלים, הבצל והפטריות וולשפוך לתוך הווק, להקפיץ מדי פעם.

4. להוסיף את השום והתבלינים ולהקפיץ שוב.

5. להוסיף את הרטבים ולהקפיץ מעט.

6. להוסיף את החצילים לתת לרוטב לרתוח ולהצטמצם.

7. להוסיף בצל ירוק ולהקפיץ שוב.

8. לצקת על הפסטה ולערבב.