Uova con Melanzana

Patlıcanlı Yumurta

4 melanzane
4 uove
1 cipolla secca
2 pepe italiane
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
3 cucchiai olio vegetale

Le melanzane si grillano, dopo aversi messo olio in una ciotola piatta, si aggiungono le cipolle dopo riscaldamento dell'olio.
Dopo aversi ammorbidato le cipolle sio aggiungono le pepe tagliate e si mescolano.
Dopo aversi cucinato le pepe anche, si aggiungono le melanzane sbucciate e si rimescola.
Si sprutta su tutti gli ingredindenti sale e pepenero.
Si aprono 4 i buchi dentro della miscela con melanzane e le uove si rompono nei questi buchi.
Nelle parti delel uove gialle si spruttano pperoncino e si cucina finche arriva il modo apposto.
E si servira a caldo.

Nota: Questo piatto non si sa in genere si sa poco ma è un gusto da provarsi.