



Seduta della Melanzana

Patlıcan Oturtma



4 melanzane grosse
1 cipolla secca grossa
250 grammi di carne macinata
2 pomodori medi
1 cucchiaio di salsa
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di pepenero
1 cucchiaino d'olio vegetale

- # Le cipolle si tagliano finemente, e si mettono nella ciotola che dentro c'è 3 cucchiai d'oli.
- # Le cipolle si frittano finchè prendono i colori viole, sopra si aggiungono carne macinata e dopo anche la carne prende tutto l'iquido si mettono sale e pepenero. Così si cucina per 5 minuti e poi si toglie dal fuoco.
- # Le melanzane si sbuciano e si tagliano in orizzontale per 4 pezzi uguali.
- # Si bucano come farsi ripiena di melanzana ma un pochino poco . E si fanno aspettare per mezz'ora nell'acqua salata.
- # Poi si tolgono dall'acqua, si rilavano, e si filtrano, e si asciugano.
- # Le melanzane si arrossiscono nella pentola che c'è poco olio.
- # Le melanzane che arrossite si alinano in una pentola , nelle parte si mettono la miscela che preparate , e sopra si mette fetto di pomodoro.
- # Nella ciotola si mette 2 bicchieri d'acque calde e dopo aversi cucinato sul fuoco medio per 20 - 25 minuti, si servono a caldo.

Nota: Se volendo seduta di melanzana si può prepararsi con cucinare nel forno riscaldato 190 gradi per 20 - 25 minuti.