



Graten di Melanzana

Patlican Graten



5 melanzane
5 pomodori
Una cipolla
Un bicchierino olio di girasole
Un cucchiaino di sale
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Per la sopra;
Due cucchiai farina di pangrattato

- # Le melanzane si sbucciano e poi si aspettano per mezz'ora nell'acqua salata.
- # La cipolla si taglia infine e si arrossisce nell'olio riscaldato insieme con sale.
- # Alla sopra si aggiungono i pomodori tagliati incubo è ricoperta il coperchio si cucina anche i pomodori cambiano le forme.
- # Poi si aggiungono pepe nero e melanzana tagliata incubo si continua a cucinare ancora per 20 minuti.
- # Dopo aver freddato un po' si svuota nello stampo di forma alla sopra si pizzica pangrattato poi lo stampo si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi si cucinano finché arrossiscono bene.

Nota: Farina di pangrattato si usa per farsi la ricetta croccante se non c'è farina di pangrattato non si può usare anche.