



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mûtevazî Lezzetler® Ricette di cucina

Graten di Melanzana

Patlıcan 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 cucchiiai 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.