



Pasta nel Forno con Melanzana

Patlıcanlı Fırın Makarna



1 pacco di pasta
200 gr di carne macinata
1 cipolla
2 pomodori
1 bicchierino olio vegetale
Mezzo cucchiaino di pepe nero
1 cucchiaino di sale
4 melanzane
2 bicchieri olio per friggere

- # I rami di melanzane si levano e poi si tagliano in lunghezza come righello.
- # Dopo alle sopprese pizzica sale si lascia per 10 minuti dopo si asciugano con la carta.
- # Le melanzane si friggono nell'olio caldo finché arrivano al colore di viola. Poi si prendono sulla carta per levare olio.
- # Le cipolle si arrossiscono poi alla sopra si aggiunge carne e si arrossiscono con miscelare.
- # Sopra di carne si aggiungono pomodori tagliati sale e pepe nero continua a cucinare finché i pomodori cambiano le forme.
- # La miscelata preparata si prende in un piatto poi nella pentola si aggiungono 5 bicchieri d'acqua e un po' sale.
- # Quando l'acqua inizia a bollire si aggiungono le paste e si bollisce circa attraverso 10 o 12 minuti.
- # Poi si prende una pentola rotonda e le melanzane si sfilano in piede senza lasciare gli spazi.
- # Sopra delle melanzane si mettono un po' dalla pasta poi si pizzica dalla carne macinata. Alla sopra si rimettono le paste e tiri pizzica carne macinata. Si continua a fare così finché finiscono le melanzane.
- # Si schiacciano con il dietro di cucchiaio. Le melanzane uscite si mettono alla sopra.
- # Poi si cucinano nel forno riscaldato a 190 gradi per dieci o quindici minuti.
- # Dopo aver tolto dal forno si lascia riposare circa per 10 minuti e dopo si inverte nel piatto da servire.

Nota: Melanzane salate non diventano piccante e non si succhiano molto olio nel momento di friggere.