



Arrossimento di Melanzana nel Forno

Fırında Patlıcan Kızartması



4 melanzane
7-8 spicchi d'aglio
1 bicchierino olio d'oliva
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
3 pomodori
3 spicchi d'aglio
Mezzo bicchierino olio d'oliva
1 zucchero quadrato
1 cucchiaino di sale
Un cucchiaino di timo

Primamente le melanzane si tagliano poi si tagliano in due. Poi si tagliano in quattro pezzi.

Agli si sbiciano.

Sulla carta oliata si filano bene le melanzane e fra si inseriscono gli agli poi alla sopra si mette olio d'oliva.

Poi il vassao si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano circa per 35-40 minuti.

In questo momento si preparano i materiali di salsa. I pomodori si tagliano dimensione di dado. Poi gli agli si pestano.

Nella padella si mette olio d'oliva. Dopo aver riscaldato si aggiungono i pomodori. Poi si aggiungono zucchero sale poi si viperta il coperchio. Si cucinano finchè i pomodori cambiano le forme.

Subito prima fi levare dal fuoco si aggiungono timo ed aglio.

Metà delle melanzane si mettono sul piatto da servire. Poi si mettono gli agli. Alla sopra si mette metà di salsa. Alla sopra si mettono le altre melanzane. E dopo si mette la salsa rimasta.

Servirsi in fresco.

Nota: Le melanzane se si aspettano per una notte dopo aver cucinato sara buona il gusto di più.