



Pabucaki di Melanzana

Patlıcan Pabucaki



6 melanzane
2 cipole medie
4 pomodori
1 uova
1 bicchierino d'olio d'oliva
1 bicchiere formaggio grattugiato
1 bicchiere formaggio a bianco grattugiato
1 cucchiaino di sale
1 cucchiaino di cumino
1 cucchiaino di semolino
1 cucchiaino di peperoncino a rosso
2 cucchiaini di farina

- # Le melanzane si puliscono bene. Si lavano bene e poi dal mezzo si fa il taglio con il coltello.
- # Dopo aver aspettato per mezz'oretta nell'acqua salata le melanzane si mettono nella pentola pieno con l'acqua poca salata e si bolliscono per diventare morbide senza perdere la forma.
- # Le cipolle si tagliano in fine e si arrossiscono nell'olio riscaldato.
- # Poi si tagliano i pomodori in cubi dopo averli sbucciati, si aggiungono nelle cipolle arrossate.
- # Dopo aver cotto i pomodori si aggiungono i formaggi grattugiati. Si mescolano per un po' e si tolgono dal fuoco.
- # Si rompe un'uovo ancora caldo e si mescola bene.
- # Poi ogni melanzana si apre con il cucchiaio e sopra si mette 1 cucchiaio d'olio di oliva. Poi le melanzane si mettono nel vassoio oppure simile di un vassoio. Poi la miscelata del pomodoro preparato si riempie nelle melanzane.
- # Sopra delle melanzane si mettono sale, peperone e peperoncino a rosso. Poi si arrossiscono finché le sopra si arrossiscono e poi si fessano e si portano al tavolo.

Nota: Pabucaki, è una ricetta semplice della zona di Midilli di Grecia.