



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 aver sbucciati, si aggiunge nelle cipolle arrossate.

Dopo aver cucinato 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 riempisce 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.