



## Melanzana En Fritto

Patlıcanlı En Kızartması



Mezzo kg. carne di pollo senza ossa  
3 melanzane  
2 cipolle medie  
5 pepe italiane  
1 cucchiaio salsa di pomodoro  
1 bicchiere d'acqua  
1 bicchiere d'olio d'oliva  
1 cucchianino di sale

- # Le melanzane si sbucano senza togliere i radici. Si fanno aspettare per mezz'ora nell'acqua e polli si tagliano in lunghezza, cipole si tagliano in rotonde, si levano i semi del pepe e poi si tagliano le pepe.
- # Dopo le melanzane si tolgono dall'acqua salata. Si asciugano e si tagliano prima in lunghezza poi orizzontale in 2 pezzi. Poi in lunghezza si tagliano come il tavolo spessore di 1 cm.
- # Poi le melanzane si arrossiscono nella pentola con olio d'oliva riscaldato.
- # Poi le carne di pollo si arrossiscono nell'olio stesso, si arrossiscono anche le pepe anche poi si levano dal olio.
- # L'ultimamente si arrossiscono le cipolle nell'olio lo stesso.
- # La metà della cipolla si mette in una pentola, sopra si mettono le metà delle melanzane sopra di quelle si mette la metà della carne. Si mette la metà delle pepe e poi si fanno ugualmente anche gli altri materiali.
- # Si mescolano bene insieme 1 bicchiere d'acqua, 1 cucchiaio di salsa di pomodoro e 1 cucchianino di sale insieme. e poi questa miscelata si mette sopra delle melanzane.
- # Poi tutti materiali preparati si cucinano sul fuoco medio per 25 minuti e si servirsi in caldo.

Nota: In questa ricetta non si occorre di mettere il pomodoro per il posto di salsa Perchè la quantità di liquido del pomodoro si può cambiare secondo del tipo.