



Melanzana nel Forno

Firinda Patlican



6 melanzane
Mezzo kg. carne di pecora tagliata in cubo
2 cipolle gosse
6 cucchiari olio di girasole
1 cucchiaino di salsa
8 pepe italiane
3 pomodori
1 cucchiaino di sale
mezzo cucchiaino di pepenero
Per friggere;
2 bicchieri d'olio vegetale

Le melanzane si sbuciano, si fanno aspettare per mezz'ora nell'acqua salata, poi si leva dall'acqua. Si tagliano in forma più. Poi si tagliano lunghezza del dito.

Le pepe si tagliano in lunghezza si levano i semi. E poi si tagliano in due. Pepee e melanzane si arrossiscono separatamente nell'olio riscaldato. E si prendono sulla carta.

Si tagliano in fine le cipolle e si macinano. Sopra si aggiungono le carne tagliate, quando succhia il liquido se stesso si aggiungono sale e pepenero, salsa. Si cucinano ancora per 5 minuti.

Nello stampo del forno prima si mettono le melanzane, poi si mettono le pepe, carne arrossita e i pomodori tagliati rotondi.

Poi si cucina nel forno riscaldato a 200 gradi finché i pomodori si perdono forma. Si servirsi in caldo.

Nota: Secondo del liquido di pomodoro si può aggiungere mezzo bicchiere d'acqua.