CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane all'algerina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Le melanzane all'algerina è una ricetta ricca e saporita fatta gratinare al forno.

INGREDIENTI

MELANZANE 3

UOVA 3

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiai da tavola

NOCE MOSCATA 1 pizzico

PEPERONCINO IN POLVERE 1 pizzico

PANGRATTATO 100 gr

PEPE NERO

SALE

PREPARAZIONE

1. In una pentola fate lessare per 5 minuti, in acqua salata bollente, delle melanzane con la buccia tagliate a tocchetti.

2 A giusta cottura tritate le melanzane, aggiungendovi le uova intere, l'aglio schiacciato, l'olio, la noce moscata, il peperoncino, il sale e il pepe.

3 Versate il tutto in una teglia, cospargete di pangrattato e ponete delle piccole noci di burro.

4 Cuocete a forno moderato per circa mezz'ora.