

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane alla siciliana

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 melanzane
4 uova sode
sugo al pomodoro
5 acciughe
olive nere
burro
pecorino
origano
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Far perdere l'acqua alle melanzane. Asciugarle e disporli a strati in una pirofila imburrata distribuirvi sopra le uova affettate, qualche acciuga, un pò di olive, parte del sugo, pecorino grattugiato e pepe. Proseguire fino ad esaurimento degli ingredienti; terminare con il sugo rimasto, pecorino origano ed infornare a 200° per 30 minuti.