

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane imam

LUOGO: **Europa / Grecia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

6 melanzane tonde e grandi
5 cipolle
10 spicchi d'aglio
5 pomodori maturi
1 mazzetto di prezzemolo tritato
2 tazze e mezza di olio
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavare bene le melanzane e togliere il picciolo. Inciderle con un coltello e salarle.



2 Mettere 1 tazza e mezza di olio in un tegame e friggere le melanzane da tutte le parti.





- 3 Toglierele dal fuoco, svuotarle leggermente dalla polpa interna e disporle in una teglia da forno.



- 4 Pulire le cipolle e tagliarle a grandi fette. Pulire anche l'aglio e tritarlo.



5 In un altro tegame, mettere il rimanente olio. Mettere le cipolle e l'aglio nel tegame, farle rosolare, poi aggiungere il pomodoro pelato e tritato, la polpa dalle melanzane (ottenuta dalla scavatura delle stesse), il prezzemolo, sale e pepe. Lasciare cuocere per circa 10 minuti e far addensare.





6 Quindi con questa salsa, riempire le melanzane. Vuotare nella teglia tutto il rimanente della salsa. Aggiungere 1 tazza di acqua e fare cuocere al forno per circa 1 ora a 170°C.



7 A chi piace, prima di infornare, è possibile aggiungere una spolverata di ricotta salata sulle melanzane.



Ricetta greca.

NOTE