

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Melanzane Imam Baidì

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

MELANZANE 6  
CIPOLLE 4  
POMODORI maturi - 3  
PREZZEMOLO 3 cucchiari da tavola  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
OLIO DI ARACHIDI 500 ml  
ZUCCHERO 2 cucchiari da tè  
POMODORI tagliati a fettine - 2  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le melanzane a metà per il lungo e mettetele in acqua salata per circa un'ora affinché perdano più acqua di vegetazione possibile.

Scolate le melanzane e friggetele in abbondante olio di semi ben caldo.



- 2** Una volta ben fritte, prelevatele dall'olio con una schiumarola ed adagiatele su dei fogli di carta assorbente.

Prelevate dalle melanzane la polpa che terrete da parte in una ciotola.



- 3** Scaldate, in una padella, 3 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva e fatevi appassire la cipolla.

Quando la cipolla sarà morbida, unite alla padella la polpa delle melanzane fritte, il pomodoro, il prezzemolo, lo zucchero, il sale ed il pepe.



4 Lasciate cuocere il sugo a fuoco moderato per circa 20 minuti.

Farcite con il sugo appena realizzato le melanzane vuote.



**5** Adagiate su ciascuna melanzana un paio di fettine di pomodoro ed un giro d'olio.



**6** Infornate le melanzane farcite in forno a 180°C per circa 45 minuti.