

ANTIPASTI E SNACK

# Mirza Gasemi

di: *Cookaround*

---

LUOGO: *Asia / Iran*

DOSI PER: *6 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *60 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



## INGREDIENTI

MELANZANE 4

SPICCHIO DI AGLIO 2

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

UOVA 3

POMODORI 5

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Abbrustolite le melanzane direttamente sopra il fuoco, quindi togliete la pelle, i semi e tagliatele a pezzettini.



2 Immergere i pomodori in acqua bollente, quindi spellateli e tagliateli a pezzettini piccoli.



**3** Tritate l'aglio.

Fate rosolare l'aglio in una padella con i bordi alti in olio, quindi aggiungere i pomodori e le melanzane.



**4** Lasciate cuocere fino a che il liquido di vegetazione delle verdure risulti completamente assorbito; salate e pepate.

Spostatate le verdure da un lato, creando spazio per la cottura delle uova. Aprite le uova direttamente nella padella e cuocetele strapazzate.



**5** Una volta ben cotte, miscelatele alle verdure messe di lato.



6 Servite caldo in un vassoio decorato con dei pomodori.