

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane all'algerina

di: *Cookaround*

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
cucchiari 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.