

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Melanzane alla siciliana

di: *Giovanna*

---

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 imburata 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.