

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

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



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





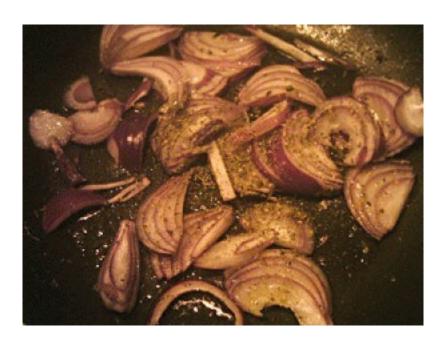
Toglierle dal fuoco, svuotarle leggermente dalla polpa interna e disporle in una teglia da forno.



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



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.





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.



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





Ricetta greca.

Note