

Arnaki me melitzanes

Agnello con melanzane

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

1kg di agnello, 1kg di melanzane lunghe, 1 cipolla media tritata, 1/2kg di pomodori maturi, 1 tazza d'olio, sale, pepe, olio per friggere

Preparazione

Tagliate la carne a pezzi e lavatela, mettetela nella casseruola con la cipolla e l'olio, salate, pepate e fatela rosolare girandola da tutte le parti.

In seguito aggiungete i pomodori puliti e tritati, aggiungete una tazza d'acqua e lasciate cuocere quasi a cottura completa.

Pulite le melanzane, lavatele e tagliatele in pezzi grandi e tondi, salatele e lasciatele scolare per un po'.

Mettete l'olio in un tegame sul fuoco e friggetele leggermente. Quando l'agnello ha quasi completato la cottura, aggiungete le melanzane, versate un po' d'acqua se necessario e lasciate cuocere ancora un poco. Servite con pepe macinato al momento.

Note:

Se non si vuole utilizzare le melanzane fritte, per ottenere un piatto più leggero, aggiungere a fine cottura dell'agnello ILA POLPA DI MELANZANE PRONTA PRESENTE ANCHE NEL NOSTRO ASSORTIMENTO..