

Melanzane Imam Baidi

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

6 melanzane, 4-5 cipolle affettate, 2-3 pomodori maturi pelati e tritati, 3 cucchiai di prezzemolo tritato, 3-4 spicchi d'aglio tagliati a fettine, 2 tazze d'olio, 2 cucchiaini di zucchero, 2 pomodori tagliati a fettine, sale e pepe.

Preparazione

Tagliate le melanzane a metà per il lungo e mettetele in acqua salata per circa un ora per eliminare l'amaro. Poi scolatele e friggetele in abbondante olio a fuoco moderato. Quindi mettetele in una teglia e togliete con un cucchiaino quasi tutta la polpa che terrete da parte in una ciotola.

In una casseruola scaldate l'olio, fatevi rosolare la cipolla, unite il pomodoro, la polpa delle melanzane, il prezzemolo, lo zucchero, sale, pepe e lasciate cuocere a fuoco moderato per 20 minuti circa. Con questo impasto riempite poi le melanzane. Sopra ogni melanzana mettete un paio di fettine di pomodoro e aggiungete due dita d'acqua. Versate un filo d'olio sulle melanzane e infornate a forno moderato per 45 minuti circa.