

ALBERGÍNIES A LA TOMATA

Ingredients:

- albergínies (1 per persona)
- oli de girasol
- sal gruixuda
- salsa de tomates

Preparar les albergínies: tallar la tija i rabejar.

Tallar les albergínies a llesques de mig centímetre longitudinalment.

Posar amb sal gruixuda durant uns 30 minuts.

Rabejar, escórrer i assecar amb un drap.

Després, fregir i escórrer sobre paper absorbent.

Preparar la salsa de tomates.

Posar all trinxat i oli al fons d'un plat i alternar capes d'albergínies i de salsa de tomates.

Posar al forn durant 30 minuts.

