

# ALBERGÍNIES A LA TOMATA

Ingredients: (per a 8 persones)

- 1 kg d'albergínies
- 200 g de sal gruixuda
- 2 kg de tomates ben madures
- 2 cebes
- 1 pebrot verd
- 1/2 cap d'all
- frigoleta, llorer, orenga
- sal, pebre, gingebre
- 2 litres d'oli de cacauet
- oli d'oliva

Rentar les albergínies i tallar l'extremitat de la tija.

Tallar les albergínies al llarg a rodanxes de 8 mm. Posar-les en un colador, escampant-hi sal gruixuda entre cada capa. Deixar escórrer durant almenys 30 minuts. Rabejar i eixugar amb un drap abans de fregir-les en oli de cacauet.

Preparar la salsa de tomates: escaldar les tomates, pelar i tallar les cebes, tallar el pebrot a daus, trinxar l'all.

Posar l'all, la ceba i el pebrot tallat a daus a daurar en una casseroles. Afegir les tomates pelades i sense llavors, la frigoleta, el llorer, l'orenga, la sal, el pebre i el gingebre.

Coure durant 40 minuts.

En una safata de forn, posar l'oli d'oliva i l'all premsat. Alternar capes de salsa de tomates i d'albergínies fregides. Acabar posant la safata al forn a 180 °C durant 30 minuts.

