

# ESCALIVADA D'ALBERGÍNIES A L'ESTIL NOGAROLS

*Ingredients: (6 persones)*

- 30 g de salsa de tomates casolana
- 10 g d'all
- 60 g de nata
- sal, sucre

- 3 albergínies
- oli d'oliva
- sal
- frigoleta, orenga

**Cal preparar la salsa el dia anterior.**

Triturar la salsa de tomates i l'all i després la nata. Afegir la sal i el sucre.

Mantenir a la nevera en un recipient hermètic.

L'endemà, tallar les albergínies en dos per la meitat. Amb el ganivet, quadricular la carn. Col·locar força oli en una safata de forn i posar-hi les albergínies costat carn fins que la carn quedi translúcida.

Girar les albergínies, espolsar-les amb sal, frigoleta i orenga. Tapar amb paper d'alumini i coure a 200 °C durant uns 40 minuts segons la mida de les albergínies.

Quan les albergínies estiguin toves, treure el paper d'alumini, poseu el forn en posició graella i tornar a enfornar. Les albergínies se coloren i deixen anar l'oli. Escórrer-les i reservar-les.

Un cop refredades, untar les albergínies amb la salsa feta el dia anterior i tornar a passar sota la graella abans de servir.

