

ALBERGÍNIES FARCIDES



Ingredients (4 persones)

- 2 albergínies
- 200 g carn picada de vedella
- 1 ceba mitjana
- tomàquet triturat
- formatge ratllat
- margarina
- sal
- sucre
- oli d'oliva



Elaboració

Primer de tot engega el forn a 200°.

Renta, treu la punta i obre per la meitat les albergínies i fica-les al forn amb un rajolí d'oli per escalivar-les.

Mentrestant, sofregeix la carn picada en una paella amb una mica d'oli remenant contínuament perquè no s'agrumollí.

Quan la carn hagi canviat de color, afegeix la ceba ben picada i, quan aquesta sigui transparent afegeix una mica de tomàquet triturat però no massa (no estàs fent macarrons).

Posa-hi sal i un polsim de sucre, tapa i deixa coure a foc lent remenant de tant en tant.

Treu les albergínies del forn i, amb un ganivet esmolat i una cullera petita, fes un forat allargat al mig de l'albergínia com si fos una barca. La mica que treguis afegeix-la a la carn picada i que s'acabi de fer tot junt.

Una vegada tot estigui fet per separat, omple les barques amb el sofregit de carn i albergínia.

Espolsa-les de formatge ratllat, col·loca una boleta petita de margarina a sobre de cada barca i gratina-les fins que quedin rosses.

Nota: *En comptes de carn pots fer el farciment amb verdures, com per exemple pebrots verds i vermells, carbassó, ceba... tipus samfaina però amb menys tomàquet. Queda boníssim!*

De fet, pots farcir-les amb el que vulguis.