



# RECETAS

## AUBERGÍNIES FARCIDES

### Ingredients:

- 1 kg d'auvergínes
- 2 patates mitjanceres
- 2 cebes
- 1 pebre verd
- 1 tomàtiga petita
- Pa rallat
- Oli d'oliva

### Elaboració:

Es bullen ses auvergínes i ses patates amb aigua i sal, i es posa a escòrrer, ben escorregut. Tallam les cebes i el pebre i ho sofregim amb un bon raig d'oli, hi afegim la tomàtiga i deixam que es cogui i es confiti. Després buidam les "barques" de les auvergínes, reservam la barca (pell) i lo que treim de dins l'auvergínia ho mesclam amb es sofrit i hi afegim es pa banyat amb llet., i ho capolam tot. Salam i ho cuinam durant 15 minuts a foc lent. Finalment, amb aquesta pasta omplim les "barques" de les auvergínes, hi posam un poc de pa rallat per damunt, un bon raig d'oli, i ho cuinam al forn uns 45 minuts a 180 graus.

Hi ha gent que les posa dins la nevera perquè els hi agraden fredes, però també es poden menjar calentes. I en els dos casos, en un plat, o dins un coc o damunt una llesca de pa