

rebost

VEP!
Com anam?

Albergínies Súper

INGREDIENTS:

- 4 albergínies
- 1 tassó de farina
- 2 cullerades de llevat en pols
- colorant
- 2 ous
- oli d'oliva
- suc de ½ llimona
- 1 tomàtiga
- mantega
- pebre bo
- sal
- 2 alls petits
- 2 llesques de bescuit picat
- 1 tassó de llet sencera



PROCEDIMENT:

- Començarem per pelar i xapar a llesques (d'un dit de grossor) les albergínies. Després, les salpebrarem al gust.
- Tot d'una, prepararem una pasteta per arrebossar les albergínies. Dins d'un ribell, mesclarem un tassó de farina juntament amb 2 cullerades de llevat en pols, 1 ou, 1 pessic de sal, 1 culleradeta de colorant i 1 tassó d'aigua. Ho mesclarem bé fins aconseguir una pasteta homogènia que no ens ha de quedar massa espessa.
- A continuació, arrebossarem les llesques d'albergínia amb la pasteta.

rebost

VEPI!
Com anam?

- En tenir-les a punt, fregirem les albergínies arrebossades i, en ésser daurades, les passarem dins d'una rostidora prèviament untada amb mantega. Muntarem dues capes d'albergínia perquè ens surti una bona ració.
- Arribats a aquest punt, serà el moment de preparar un allioli rosa. Amb la batedora, batrem 2 alls juntament amb 1 tassó d'oli, el suc de ½ llimona i 1 ou. Un pic muntat l'allioli, hi afegirem una tomàtiga triturada en cru i tornarem a batre tot plegat per tal d'aconseguir una salsa rosa.
- Llavors, repartirem una bona capa de l'allioli rosat per damunt les albergínies.
- A continuació, omplirem els buits que quedin entre les albergínies amb un tassó de llet, sense arribar a cobrir-les.
- Rematarem el conjunt amb una empolsimada de bescuit picat.
- I, finalment, enforbarem les nostres Albergínies Súper a uns 180° durant 15 minuts.
- Per servir-les, les acompanyarem amb uns bocins d'enciam.
- Bon profit!