Cocottine con melanzane e uova



Tempo di preparazione: 35 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Melanzane lunghe nere: 550 gr
- Olio evo: q.b.
- Origano secco siciliano: q.b.
- Pane: 4 fette per servire
- Pepe nero da macinare: q.b.
- Sale: q.b.
- Uova fresche: 4

Preparazione

Lavare le melanzane e ridurle a cubetti. Trasferirle in una padella e unire 3 cucchiai di olio e l'aglio sbucciato.
Far cuocere coperto su fiamma bassa per 5 minuti mescolando se necessario con un cucchiaio di legno. Unire il **pomodoro a cubetti Pomì**, aggiustare di sale e pepe e far cuocere per ulteriori 5 minuti. Eliminare i due spicchi di aglio.

Riscaldare il forno a 200°. Ungere con olio il fondo di 4 cocottine monoporzione adatte per la cottura in forno.
Trasferirvi le melanzane e al centro di ciascuna cocottina rompere un uovo. Salare, pepare e insaporire con l'origano secco.
Far cuocere in forno caldo a 200° per 10 minuti. Servire subito le cocottine accompagnando con il pane.

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 200 gr

