

Cocottine con melanzane e uova



Tempo di preparazione: 35 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Pomodoro a cubetti 2x230g 200 gr
- **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

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Lavare le melanzane e ridurle a cubetti. Trasferirle in una padella e unire 3 cucchiari di olio e l'aglio sbucciato.

Far cuocere coperto su fiamma bassa per 5 minuti mescolando se necessario con un cucchiario di legno. Unire il **pomodoro a cubetti Pomi**, 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.

- Sara Milletti