

ALBERGÍNIES FARCIDES

Ingredients:

4 albergínies.
200 g de carn de vedella picada.
200 g de carn de porc picada.
1 ceba trinxada fina.
2 *ous durs*.
100 g de pa ratllat.
Un raig de llet.
100 g de formatge ratllat.
Oli.
Sal.
Pebre.

Elaboració:

Partiu les albergínies pel llarg i feu-hi uns talls a la carn.
Fregiu-les fins que estiguin rosses.
Traieu-ne la polpa i piqueu-la.
Fregiu la ceba, afegiu-hi la carn picada i sofregiu-ho tot junt.
Afegiu-hi l'ou, el pa ratllat i la llet, i deixeu-ho coure.
En l'últim moment hi afegiu l'albergínia picada.
Salpebreu i farciu les albergínies.
Poseu-hi formatge ratllat per sobre i gratineu-les.

Variacions:

Es pot fer només amb carn de porc
En lloc de carn es pot farcir de *samfaina*.
S'hi pot afegir tomàquet en el sofregit.
S'hi pot fer una reducció de vi blanc o vi ranci.
S'hi pot afegir panses i pinyons.
S'hi pot afegir *beixamel* en el farcit.
Es pot servir amb una base de *salsa de tomàquet*.