MELANZANE ALLA PROVENZALE

Ingredienti per 4 persone:

- 6 melanzane
- 6 pomodori
- olio d'oliva
- sale
- pepe
- per servire:
- 3 cucchiai pangrattato
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato
- 5 cucchiai olio d'oliva

Lavate e tagliate a fette le melanzane, quindi fatele riposare per tre ore in un colapasta, cosparse di sale e pressate con un peso, in modo che emettano l'acqua di vegetazione.
Trascorso il tempo indicato, strizzatele e fatele friggere in una padella con abbondante olio bollente, a fuoco moderatamente vivace finché saranno dorate.
Man mano che vengono pronte scolatele dal condimento, trasferitele su un foglio di carta assorbente da cucina, in modo da eliminare l'unto assorbito in eccesso, e cospargetele con sale e pepe.
Lavate i pomodori, divideteli a spicchi, privateli dei semi e fateli rosolare in un tegame con qualche cucchiaio d'olio, a calore moderato per 2-3 minuti, dopodichè toglieteli dal recipiente, poneteli in un piatto e insaporiteli con il sale necessario e una macinata di pepe.
Procuratevi un contenitore d'alluminio, adatto sia alla congelazione che alla cottura nel forno, e sistematevi le melanzane e i pomodori in strati alternati, fino ad esaurimento degli ingredienti.
Terminate con uno strato di pomodori.
Chiudete il contenitore e congelate: le melanzane così preparate possono essere tenute nel congelatore per un tempo non superiore ai tre mesi.
Al momento dell'uso, fate scongelare le melanzane direttamente in forno, a calore medio (150°), dopo averle cosparse con un composto preparato con pangrattato, prezzemolo tritato e olio d'oliva.
Se lo gradite, potete arricchire il piatto con olive nere e capperi.