UOVA CON MELANZANE

Ingredienti per 4:

- 600 g di melanzane,
- 300 g di pomodori pelati,
- 4 uova,
- 10 cucchiai di olio d'oliva,
- 2 cucchiai di pecorino grattugiato,
- sale,
- pepe.

Tagliate a dadini le melanzane e fate perdere il siero in un colapasta dopo averle cosparse di sale.
Sciacquatele, asciugatele e friggetele nell'olio.
Nello stesso condimento,dopo aver tolto le melanzane, unite i pomodori e fateli consumare.
Aggiungete di nuovo le melanzane, salate, pepate e dopo pochi minuti unite le uova sbattute col pecorino e un po' di sale.
Servitele appena rapprese.