

MELANZANE ALLE UOVA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 melanzane
- 1 cipolla
- 4 pomodori
- 4 uova
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe
- alcune fette pane casereccio

Lavate e tagliate a fette le melanzane; lasciatele sgocciolare per mezz'ora dall'acqua amarognola spolverandole con sale grosso.

In un tegame oliato versate la cipolla tagliata sottilmente, quindi disponetevi sopra le melanzane scolate.

Aggiustate di sale, pepate e condite con olio.

Mettete sul fuoco e dopo una decina di minuti aggiungete i pomodori mondati di semi e tagliuzzati.

Controllate ancora il sale e portate a cottura; qualche minuto prima di spegnere, versate sopra le melanzane le uova sbattute; appena si saranno rapprese, portate in tavola.

Servite con fette di pane casereccio e un'insalata verde.