



## Berenjenas alla pugliese

- **Nivel de dificultad: Fácil**
- **Para 4 personas**
- **Tiempo de preparación: 35 min.**

### Ingredientes

- 4 berenjenas grandes 1,35 €
- 150 grs de mortadela de Bolonia 2,29 €
- 2 tomates maduros firmes 0,25 €
- 2 huevos 0,25 €
- Dos cucharadas de pan rallado 0,10 €
- 1 trozo de queso pecorino (queso de oveja italiano) rallado 3,00 €
- Un cuarto de vaso de aceite de oliva, un poco de pimienta negra recién molida y sal. 0,50 €

Total: 7,74 € a dividir entre cuatro, **1,93 €/persona**. No me digáis que no es barato.

### Utensilios

- Cacerola o sartén grande
- Horno
- Vitrocerámica o cocina de gas
- Cuchara de madera, tablas de cortar, un cuchillo afilado, recipientes varios, etc.

### Maridaje

Tinto joven de la **D. O. Somontano**, por ejemplo **Enate Tapas 2010**, que le va muy bien a la combinación entre embutidos y berenjena. La variedad de uva es tempranillo, merlot y cabernet sauvignon. En el mercado sale por 4,90 €.

### Preparación

1. Encender el horno a 180° C.
2. Cortamos las berenjenas por la mitad, a lo largo; y quitamos la pulpa de la parte central.





# Loleta

## Life, Market & Cooking



3. Picar las berenjenas en daditos. Pelar los tomates con pelador y picarlos en daditos.
4. Poner las berenjenas vacías en una bandeja de horno y hornear a 180°C durante 5 minutos mientras preparamos el resto de la receta.
5. En una cacerola o sartén grande, poner los tomates y las berenjenas con un poco de aceite, sal y pimienta negra recién molida. Sofreír a fuego medio durante unos veinte minutos hasta que las berenjenas y los tomates estén tiernos. Apartar del fuego.
6. Picar la mortadela en taquitos y rallar el queso. Batimos los huevos con un tenedor.
7. Una vez que las berenjenas estén blanditas, añadimos los huevos batidos, el pan rallado y la mortadela picada.
8. Mezclar bien y añadir al final el queso rallado. Volvemos a mezclarlo todo.
9. Rellenar las berenjenas y espolvorear por encima con un poco de queso rallado. Hornear durante unos 15 minutos a 180 grados en el horno hasta que las berenjenas estén doraditas. ¡Que lo disfrutéis!