

Rosca de berenjenas y pimientos

Este plato se puede servir caliente, cubriendo con queso tipo cremoso, o frío decorado con hojas de albahaca.

Ingredientes:

4 berenjenas
6 pimientos morrones
250 g de crema de leche
6 hojas de albahaca
4 huevos
1 cucharada de cebolla rallada
Pan rallado cantidad necesaria
Aceite cantidad necesaria
Sal y pimienta



Preparación:

1. Enjuagar y secar los pimientos. Colocar en una fuente para horno rociados en sal gruesa; llevar a horno caliente hasta dorar de ambos lados; retirar y cubrir con un repasador o un papel de aluminio. Luego de unos minutos, quitar la piel y el tallo.
2. Mientras tanto, colocar rebanadas de berenjenas no demasiado finas en una asadera untada con aceite y llevar a horno caliente 10 minutos.
3. Mientras tanto, espolvorear con pan rallado una budinera no muy alta; luego forrarla de manera que las verduras sobresalgan del borde: intercalar las verduras poniendo una capa de berenjena, una de pimiento hasta terminar.
4. En un recipiente colocar los huevos, batir, salpimentar y agregar la crema de leche. Siempre revolviendo, añadir dos cucharadas de pan rallado y la cebolla. Verter esta preparación en la budinera y tapar con las verduras que sobresalieron de la misma. Llevar a horno caliente media hora. Retirar.

* SAPORI DI VITA

Delicatessen



Preparación compleja



Cocción: 40 minutos



4 comensales



BARBERA



Sugerencia: quitar la piel y el tallo de los pimientos de un solo tirón, para que caigan todas las semillas.



Maridaje. Ideal para acompañar
con Saint Felicien Syrah

Recetas y poesías de María Teresa Corradini de Barbera