

Albergínies farcides

És una d'aquelles receptes que sembla més difícil del que realment és... En podeu fer quantitat i congelar a punt per gratinar i estan boníssimes! Bon profit, *culinaris*!



Racions: 4

Taula d'ingredients:

4 albergínia (mida mitjana)
4 botifarra
1 ceba (mida grossa)
200 ml sofregit de tomàquet
500 ml beixamel (clara)
formatge Gruyere

Passos d'elaboració:

PAS 1 / Netejar les albergínies, tallar-ne el peduncle i obrir-les per la meitat al llarg. Buidar amb una cullera i/o un ganivet i reservar la carn de l'interior. Intentar deixar unes parets d'un centímetre de gruix al voltant de tota l'albergínia, inclosos els extrems, ja que serà més fàcil de farcir després PAS 2 / Posar les albergínies en una plata de forn amb un raig d'oli i coure al forn a 200°, amb escalfor a dalt i a baix, uns 10 o 15 minuts, fins que es vegin daurades PAS 3 / Mentrestant, pelar i picar la ceba ben petita. Sofregir en una cassola amb oli i deixar coure a foc mig, remenant de tant en tant PAS 4 / Picar l'albergínia que estava reservada a ganivet, a trossos mitjans. Afegir a la ceba quan hagi agafat color PAS 5 / Quan l'albergínia estigui cuïta i hagi agafat color, incorporar la carn, remenar i deixar coure a foc viu sense

deixar enganxar PAS 6 / Afegir el sofregit de tomàquet quan la carn hagi agafat color, remenar i deixar coure uns minuts. Es pot fer amb tomàquet natural, sense sofregir, però llavors cal tenir-ho una mitja hora a foc mig PAS 7 / Farcir les albergínies amb la carn picada, afegir la beixamel i el formatge ratllat PAS 8 / Gratinar al forn a 250°, fins que estigui el formatge daurat

Classificació per temps: Mig

Classificació per preu: Barat

Classificació per dificultat: Normal

URL d'origen: <http://culinaris.tv/receptes/alberg%C3%ADnies-farcides>