Pastís d'albergínies

Andalusia

Belén Martín

Ingredients

1 albergínia
1 paquet de formatge en rodanxes
200 gr de pernil dolç
2 ous
Sal

Preparació

Talleu les albergínies a rodanxes. Fiqueu-les en un recipient amb aigua i una mica de sal durant 20 minuts. Eixugueu les rodanxes, bateu els dos ous amb una mica de sal i tireu-los per damunt. Removeu-ho perquè tot s'impregni.
Col·loqueu a l'olla una capa d'albergínia, una de formatge i una de pernil. Repetiu aquesta operació fins que us quedeu sense albergínia.
Quan acabeu, tireu-hi per damunt l'ou batut restant. Poseu l'olla a foc fort i quan comenci a deixar anar pressió, abaixeu el foc durant 15 minuts.
Finalment, serviu-ho en una safata amb una mica d'orenga per damunt.

III Trobada Gastronòmica Intercultural
Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català de Sant Andreu de la Barca
Ctra. de Barcelona, 1 ─ 08740 – SANT ANDREU DE LA BARCA
Tel. 93 682 52 88 – A/e: santandreubarca@cpnl.cat
Pàgines web: www.cpnl.cat i www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Facebook: https://www.facebook.com/SLC.SAB
Twitter: https://twitter.com/SLC_SAB @SLC_SAB
Blog: http://blogs.cpnl.cat/enganxat/