# Pastís d’albergínies
**Catalunya**

Ana M. Díaz i Moreno

## Ingredients

4 albergínies mitjanes
½ kg de carn de porc o de vedella
2 alls
1 ceba
3 tomàquets madurs
Oli d'oliva verge extra
Pebre
4 cullerades de formatge ratllat
1 fulla de llorer
Julivert picat
Farigola en pols
Sal

## Preparació

Per començar, renteu i talleu les albergínies en rodanxes gruixudes. Fregiu-les en oli en una paella, retireu-les i escorreu-les.

Bulliu aigua en un cassó per a escaldar els tomàquets, escaldeu-los, peleu-los i talleu-los ben fins. A continuació, piqueu finament els alls i talleu la ceba i la carn.

Després, a la mateixa paella on heu fregit les albergínies, enrossiu la carn. Traieu-la de la paella i afegiu-hi la ceba i els alls. Quan estiguin sofregits, afegiu-hi el tomàquet, la carn, la fulla de llorer, el pebre, sal i una mica de farigola.

Al mateix temps enceneu el forn. Mentrestant, en una safata de forn col·loqueu-hi una capa d’albergínies, escampeu–hi per sobre la meitat de julivert, cobriu-ho amb la preparació de carn i disposeu a sobre una altra capa d’albergínies.

Coeu-ho al forn durant deu minuts. Per acabar, afegiu-hi a sobre el formatge ratllat amb la resta del julivert. Finalment coeu-lo durant cinc minuts més al forn amb la porta oberta.