

FUNGHI E MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di funghi porcini,
- 4 melanzane,
- 500 g di pomodori passati,
- 2 spicchi di aglio,
- abbondante origano,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Pulire i funghi e affettarli.

Tagliare le melanzane a dadi, salarle e lasciarle a perdere acqua.

Soffriggere l'aglio schiacciato nell'olio ed eliminarlo appena prende colore.

Versare nel tegame funghi e melanzane e farle insaporire qualche minuto.

Salare, pepare e unire i pomodori passati.

Spolverizzare con abbondante origano, mescolare e cuocere coperto e a fuoco medio per circa 1 h.