

# MELANZANE RIPIENE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di cipolle
- 500 g di pomodori
- 1 spicchio aglio
- 6 melanzane grandi
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- 2 ramaioli brodo

Soffriggete nell'olio Cuore le cipolle tritate e, quando saranno dorate, aggiungete i pomodori tagliati a grossi pezzi e lo spicchio d'aglio.

A parte sbollentate le melanzane, tagliatele a metà senza però separarle del tutto, riempitele con le cipolle ed i pomodori, adoperandone circa due terzi.

Disponetele in una teglia, ricopritele con il ripieno che vi resta, bagnate con due ramaioli di brodo e fate cuocere a fuoco molto dolce per circa un'ora.

Questo piatto tipico della cucina turca è ottimo sia caldo che freddo.