

UOVA CON MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 2 melanzane
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- farina
- 1 noce burro
- alcuni cucchiari passato di pomodoro
- sale
- pepe

Tagliate le melanzane a fette, infarinatele e friggetele nell'olio mescolato a una noce di burro.

Sgocciolatele, salatele, pepatele.

Disponete le melanzane in una pirofila imburrata, distribuite sulla superficie alcuni cucchiari di passato di pomodoro e, sopra, sgusciatevi le uova.

Passate in forno preriscaldato a 160°C e lasciate cuocere fino a quando l'albume si è rappreso.