



Auberginegratäng

Ingredienser 4 personer

1 kg	aubergine
2 tsk	havssalt
	olivolja
1 st	gul lök
3 st	vitlöksklyftor
1 kg	tomater
1 st	smulad peperoncino, (alt 1 smulad torkad piripiri)
2 st	mozzarellaostar à 125 g
2 dl	riven pecorino eller parmesanost

Tillagning

”Speciellt i södra Italien träter man om vilket av de regionala köken som kan ta åt sig äran av den här rätten, där aubergine varvas med tomatsås, ost och örter. Egentligen påstår nästan varenda region i hela Italien att de har skapat gratängen, men att den innehåller mozzarella och tomater tyder ändå på att den kommer från södern.”

1. Sätt ugnen på 225 grader. Skär auberginen i tunna skivor på längden. Lägg dem på en skärbräda och strö över 2 tsk salt. Låt stå och dra cirka 20 minuter. Torka av skivorna.
2. Pensla skivorna med olivolja på båda sidor och lägg dem på en plåt med bakplåtspapper. Rosta i mitten av ugnen 15–20 minuter, vänd efter halva tiden.
3. Skala och hacka lök och vitlök. Skär tomaterna i grova bitar. Fräs löken i olivolja utan att den tar färg. Låt vitlöken och peperoncino fräsa med en stund på slutet. Blanda i tomaterna och fräs tills vätskan kokat in och det är en tjock tomatsås. Smaka av med salt.
4. Skär mozzarellan i tunna skivor.
5. Varva aubergin, tomatsås, mozzarella och pecorino i en smord ugnssäker form som, cirka 15 x 25 cm. Börja med aubergine och avsluta med ett lager aubergine, tomatsås och pecorino.
6. Baka i mitten av ugnen cirka 30 minuter