



## Italienska gratänger

Ingredienser 4 personer

---

2 st	squash, 600 g
2 st	auberginer, 600 g
0,5 msk	salt
3 msk	olivolja, till stekning
150 g	skinka, skivad rökt
1,5 dl	pecorino, riven eller parmesanost

### Tomatsås

---

1 st	lök, gul
3 st	vitlösklyftor
2 msk	olivolja, till stekning
5 st	tomater, stora 400 g
1 msk	tomatpuré
1 st	hönsbuljong, tärning
1 tsk	råsocker
2 tsk	salvia
1 krm	svartpeppar

### Tillagning

Fyra portionsformar eller en enda stor – grönsaksgratängen får fin smak av den salta osten.

1. Skiva squash och aubergine halvcentimetertjockt. Salta auberginen och låt den ligga 20 min så att vätskan dras ur. Skölj bort saltet, torka skivorna.
2. Stek squash och aubergine i olja över hög värme 5 min och ta upp dem.
3. Tomatsås: Fräs över svag värme lök och vitlök glansigt. Tillsätt tomaterna i bitar, tomatpuré, buljongtärning, socker och salvia. Koka utan lock 15 min. Salta och peppra.
4. Sätt ugnen på 225°. Olja fyra portionsformar eller en större ugnssäker form.
5. Strimla skinkan och varva den med aubergine och squash i formarna. Bred över tomatsåsen och strö på osten.
6. Gratinera högt upp i ugnen tills osten har smält ca 15 min.