



LLESQUES AMB ALBERGINA

INGREDIENTS PER A 4 COMENSALS

- 300 g de albergina
- 480 g de tomaca
- 1 dent de all
- 30 g de oli d'oliva
- 5 g de julivert
- sal

LA PREPARACIÓ

- Llaveu les albergines, talleu-los les puntes i partiu-les en rodanxes.
- Llaveu les tomaques, lleveu-los la tija i talleu-les en rodanxes.
- Precalfeu el forn a uns 180°.
- Saleu les rodanxes d'albergina i deixeu-les reposar uns 10 minuts.
- Llaveu-les i eixugueu-les bé.
- Greixeu una plata de forn i disposeu-hi l'albergina.
- Fiqueu-ho al forn uns 30 minuts.
- Piqueu l'all en un morter amb una culleradeta d'oli.
- Traieu les albergines del forn i arruixeu-les amb el picada anterior.
- Cobriu les rodanxes d'albergina amb les rodanxes de tomaca.
- Gratineu-ho uns 5 minuts.
- Empolvoreu-ho amb el julivert.
- Serviu-ho calent.



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 5.7 g	Grases 7.8 g
Kcal 107	Proteïnes 1.8 g