



Ingredienti per 4 persone

4 melanzane lunghe con la buccia nera, sbucciate e tagliate a dadini

1 grossa cipolla pelata, lavata e affettata finemente

Olio evo

Sale

300 g di pomodorini lavati e spaccati a metà

Preparazione

Mentre prepariamo il [sugo di pomodorini](#) (cliccate [qui](#) per il procedimento), mettiamo sul fuoco un filo d'olio in un tegame a sponde alte, buttiamoci la cipolla e le melanzane appena è caldo e saltiamole per qualche istante e poi aggiungiamo sale e 1 bicchiere d'acqua.

Abbassiamo la fiamma e copriamo.

Lasciamo stufare per 20-25 minuti finché le melanzane non saranno morbide.

Quindi togliamo dal fuoco e lasciamo intiepidire.

Appena possibile quindi schiacciamo con una spatola le melanzane fino a ridurle in poltiglia. Ungiamo una teglia di diametro 26 o 28 cm a sponde basse con dell'olio e versiamo la poltiglia di melanzane (che, attenzione non deve essere troppo liquida!) e che spennelleremo con dell'olio evo anche in superficie. Poi inforniamola a fuoco medio-alto per 25-30 minuti e finché i bordini non saranno dorati e appariranno cotti e croccanti. Quindi sforniamo e copriamo con il nostro ottimo sugo di pomodorini.

Serviamo tagliando a fette!