

# Melitzanosaláta



## Ingredients (4 persones)

3 albergínies

1 pebrot vermell (d'escalivar)

1 o 2 grans d'all

Julivert picat

Oli d'oliva

Vinagre de vi negre

Sal

Pebre

Renteu les albergínies, feu-los uns foradets amb ganivet o amb furgadents i escaliveu-les al forn, a 190 graus durant 50 minuts, juntament amb el pebrot i els grans d'all. Una vegada trets tots els ingredients del forn, deixeu-los refredar. Traieu-los la pell. Peleu el pebrot, traieu-ne les llavors i tal·leu-lo a tires fines. Tritureu els alls, tritureu també (o piqueu amb el ganivet) la molla de les albergínies. Poseu tots tres ingredients en un bol i barregeu-los bé. Amaniu-ho amb sal, pebre, oli, vinagre i julivert picat.



Si hi afegiu unes olives de Kalamata, encara millor. En la cuina àrab hi ha una altra versió d'aquesta amanida que incorpora la salsa tahina (vegeu-ho a [http://www.tvcatalunya.com/cuines/receptes/recepta\\_171.htm](http://www.tvcatalunya.com/cuines/receptes/recepta_171.htm)). Ma mare sempre n'ha fet una de molt semblant amb tomata, pebrot i albergínia torrats a la papillota.