

Aubergines au four avec feta et petimezi

Ingrédients:

8 aubergines
150g. huile d'olive extra vierge
80g. vin rouge
6 tomates (pelées et hachées)
2 gros oignons (tranches)
3 gousses d'ail (en tranches)
1 c.s pâte de tomates séchées
sel
poivre noir en écrasé
persil 2 c.s
basilic 2 c.s
anis 1 c.s (cassé)
300g. feta râpée
8 c.s petimezi
1 c.c sucre

Préparation:

Préparer l'aubergine. Couper les tiges puis couper les le long d'une mince couche comme ce fut le couvercle. Ajouter du sel sur l'aubergine et laisser dans une passoire pendant 30 minutes pour éviter l'amertume.

Puis étalez dans une casserole avec du papier sulfurisé. Entailler leur chair, saupoudrer de sel et de poivre, et laisser couler un peu d'huile d'olive.

Faites cuire dans un four préchauffé à 200 ° C pendant environ 30 minutes jusqu'à ce que deviennent suffisamment molles. Retirez-les du four et laissez refroidir légèrement.

Préparez la sauce tomate. Chauffer dans une casserole l'huile d'olive restante et puis ajouter l'anis, l'oignon et l'ail. Faites sauter pendant 5-6 minutes, jusqu'à ce qu'ils ramollissent et brunissent. Éteignez au vin et laissez réduire pendant 1 minute. Ajouter les tomates, le sel, le poivre, le sucre, le basilic, le persil, la pâte de tomate séchée et 1/2 tasse d'eau et laissez cuire pendant 20 minutes pour réduire les liquide et que la sauce épaississe.

Juste quand refroidissent un peu les aubergines, appuyez légèrement la chair pour faire le vide et vous pourriez les remplir. Remplissez les aubergines à la sauce tomate, puis saupoudrez les dessus avec la feta.

Saupoudrer les aubergines avec le petimezi et faites cuire dans un four préchauffé à 200 ° C pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que la feta fond et roussisse.

Retirez les aubergines du four, laissez refroidir pendant 10 minutes et servez.

Καλή όρεξη. !!!