11 Σεπτεμβρίου 2015

Υλικά:

200γρ. γίγαντες που έχετε μουλιάσει σε κρύο νερό από την προηγούμενη

3 κρεμμύδια ψιλοκομμένα

1 κρεμμύδι ολόκληρο

5 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένο

1 πιπεριά Φλωρίνης

1 ποτήρι κρασί λευκό

5 κλωναράκια σέλινο, ψιλοκομμένο

1 ματσάκι μαϊντανό μέτριο, ψιλοκομένο

¾ φλιτζανιού ελαιόλαδο

2 ντομάτες ώριμες, ψιλοκομμένες

2 κουτ. γλυκού ζάχαρη

1 κιλό μελιτζάνες τσακώνικες, κομμένες σε φέτες

λάδι για το άλειμμα

λίγη ρίγανη ή θυμάρι

αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση:

Βράζετε σε άφθονο νερό τους γίγαντες με το κρεμμύδι μέχρι να μαλακώσουν αλλά χωρίς να διαλυθούν. Αλατίζετε προς το τέλος του μαγειρέματος.

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 200ºC. Όσο βράζουν οι γίγαντες, απλώνετε σε ένα ρηχό ταψί του φούρνου τις μελιτζάνες, τις αλατίζετε, τις αλείφετε με ελαιόλαδο και τις ψήνετε και από τις δυο πλευρές στο φούρνο.

Στραγγίζετε τους γίγαντες αλλά κρατάτε το νερό που έβρασαν.

Σε ένα φαρδύ τηγάνι, σοτάρετε στο ελαιόλαδο το κρεμμύδι, το σκόρδο, την πιπεριά κομμένη σε ροδέλες, το σέλινο και το μαϊντανό. Μόλις μαλακώσουν, προσθέτετε τους γίγαντες και ανακατεύετε προσεχτικά. Σβήνετε με το κρασί και τη ντομάτα, αλατίζετε και προσθέτετε λίγη ρίγανη ή θυμάρι και τη ζάχαρη.

Μεταφέρετε το φαγητό σε ένα πυρέξ και ρίχνετε ένα ποτήρι από το νερό που έβρασαν οι γίγαντες. Ψήνετε στο φούρνο στους 180ºC.

Μόλις ψηθούν οι γίγαντες, μείνουν μόνο με τη σάλτσα τους και αρχίζουν να ξεροψήνονται στην επιφάνεια, απλώνετε πάνω τους τις μελιτζάνες και προσεχτικά τις ανακατεύετε να πάνε και στον πάτο του ταψιού.

Ψήνετε για άλλα 10 λεπτά και σερβίρετε με φρεσκοτριμμένο πιπέρι και ψιλοκομμένο φρέσκο μαϊντανό.

Πηγή:ikypros.com