23 Μαρτίου 2020

Μελιτζάνες με πατάτες γιαχνί

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά Συνταγής

- 1 κιλό τριμμένες ντομάτες
- 1 κ.σ. πελτέ ντομάτας
- 3 μελιτζάνες φλάσκες
- 6 μεγάλες πατάτες
- 1 μέτριο ξερό κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο σπασμένες
- 1/2 κούπα ελαιόλαδο
- 2-3 κόκκους μπαχάρι
- Λίγο μαϊντανό ψιλοκομμένο
- Αλάτι
- Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση

Καθαρίζουμε τις πατάτες και αφού τις πλύνουμε, τις κόβουμε σε χοντρά κομμάτια. Ζεσταίνουμε σε πλασοτέ κατσαρόλα το ελαιόλαδο και σοτάρουμε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι για λίγα λεπτά μέχρι να γίνει διάφανο. Προσθέτουμε το σκόρδο και τις πατάτες. Τις αφήνουμε να σιγοψηθούν για λίγα λεπτά και να λαδωθούν καλά.

Προσθέτουμε τις τριμμένες ντομάτες και τον πελτέ και συμπληρώνουμε με νερό τόσο όσο να καλυφθούν τα υλικά. Αλατοπιπερώνουμε. Σκεπάζουμε με καπάκι και σιγοβράζουμε για περίπου 35΄ μέχρι να μισογίνουν οι πατάτες.

Στο μεταξύ έχουμε κόψει τις μελιτζάνες σε χοντρά κομμάτια. Τις αραδιάζουμε σε λαμαρίνα και τις ραντίζουμε με ελάχιστο ελαιόλαδο. Τις ψήνουμε σε δυνατό φούρνο για 15΄ να καψαλιστούν. Όταν μισογίνουν οι πατάτες, προσθέτουμε στην κατσαρόλα και τις ψημένες μελιτζάνες. Σιγοβράζουμε για επιπλέον 15΄.

Τέλος πασπαλίζουμε με το μαϊντανό. Το φαγητό πρέπει να μείνει σχεδόν με το λάδι του. Δεν το ανακατεύουμε γιατί λιώνουν τα υλικά. Σερβίρεται απαραιτήτως με φρέσκο τυρί και είναι υπέροχο!

Πηγή: argiro.gr