

Escalivada

Posted on **January 02,2012** by **hiulitscuisine**

Ingredients:

(per a 4 persones)

- 2 albergínies
- 2 pebrots vermells
- 2-3 cebes (*opcional*)
- 2-3 tomàquets (*opcional*)

Temps de preparació:

- 1h

Preparació:

1. Preescalfar el forn a 180 °C.
2. Rentar les albergínies, el pebrot i els tomàquets. Pelar les cebes. Fer uns talls a l'albergínia.
3. Posar les albergínies, el pebrot i la ceba (*opcional*) en una safata per a forn i regar amb un bon raig d'oli d'oliva.
4. Posar al forn 1h (*donar voltes de tant en tant*).
5. Els tomàquets (*opcional*) s'han de posar a la mitja hora de cocció perquè necessiten menys temps.
6. Deixar refredar les verdures.
7. Un cop fredes, pelar les albergínies i els pebrots (*i la capa exterior de la ceba si s'ha socarrimat*), treure les llavors dels pebrots i escórrer.
8. Tallar a tires, posar en un plat amb una mica de l'oli de la safata i salpebrar al gust.

Presentació:

- Servir amb una torrada de pa de pagès amb tomàquet i una mica d'all (*opcional*).

Notes:

- Si sobre albergínia es pot aprofitar i fer una crema d'albergínies ([Mutabal/Baba Ghanoush](#)).

Posted in: Cuina Tradicional, Entrants, Receptes | Tagged: Albergínia, Ceba, Pebrot Vermell, Tomàquet | With 4 comments