

23 Δεκεμβρίου 2015

Μελιτζάνες με σάλτσα από ντοματίνια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Φωτογραφία: Γιώργος Δρακόπουλος
Food Styling: Elena Jeffrey

- **Μερίδες:** 5-6
- **Χρόνος προετοιμασίας:** 10΄
- **Χρόνος μαγειρέματος:** 50΄
- **Έτοιμο σε:** 60΄

Γεωργία Κοφινά

Υλικά

- 1 κιλό μελιτζάνες τσακώνικες, με το κοτσάνι τους
- 400γρ. ντοματίνια, κομμένα στη μέση
- 4 σκελίδες σκόρδο, σε χοντρές φέτες
- 1 κρεμμύδι, σε λεπτές φέτες
- 1 κουτ. γλυκού θυμάρι φρέσκο, ψιλοκομμένο
- 2 φύλλα δάφνης
- 2/3 φλιτζανιού ελαιόλαδο
- αλάτι, πιπέρι

Διαδικασία

Βήμα 1

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 220°C. Χαράζετε τις μελιτζάνες από τη μια πλευρά χωρίς να αφαιρέσετε το κοτσάνι και μπήγετε στη σχισμή τις τρεις φέτες σκόρδου. Τις αλείφετε με λίγο λάδι και τις ψήνετε στο φούρνο για 30 λεπτά περίπου μέχρι να μαλακώσουν. Εναλλακτικά, μπορείτε να τις ψήσετε στο γκριλ γυρίζοντάς τις από όλες τις πλευρές μέχρι να μαλακώσουν. Κόβετε προσεκτικά το κοτσάνι για να μείνουν ολόκληρες οι μελιτζάνες.

Βήμα 2

Σοτάρετε το κρεμμύδι στο λάδι μέχρι να μαλακώσει και να πάρει λίγο χρώμα. Προσθέτετε το υπόλοιπο σκόρδο, τις μελιτζάνες, τα ντοματίνια, το θυμάρι, τη δάφνη, αλάτι και πιπέρι και αφήνετε τη σάλτσα να σιγοβράσει για 6-7 λεπτά μέχρι να δέσει.

Βήμα 3

Στρώνετε τις μελιτζάνες σε ταψί και τις περιχύνετε με τη σάλτσα ντομάτας. Χαμηλώνετε τη θερμοκρασία του φούρνου στους 180°C και ψήνετε το φαγητό για περίπου για 15 λεπτά, μέχρι να πάρει λίγο χρώμα και να δέσει η σάλτσα τους. Συνοδεύεται υπέροχα από τηγανητές πατάτες.

Πηγή: olivemagazine.gr