

MANDONGUILLES D'ALBERGÍNIA

Ingredients per 20 mandonguilles:

- 1 albergínia grossa, uns 500 g
- 2 cullerades d'oli d'oliva
- 55 g de pinyons
- 20 olives negres sense pinyol trinxades
- 4 cullerades de molla de pa
- 6 cullerades de formatge parmesà ratllat
- 2 cullerades de julivert fresc trinxat
- 1 gra d'all
- 1 ou

Preparació:

Per començar a preparar-les, escalfarem el forn a uns 230 graus per escalivar l'albergínia. Quan estigui ben cuita, la traiem del forn, la deixarem refredar i la pelarem. Abaixarem la temperatura del forn a uns 200 graus. Barrejarem l'albergínia i els pinyons, les olives trinxades i la molla de pa, el formatge parmesà, l'ou, el julivert i l'all. Ho deixarem reposar uns 10 o 15 minuts. Farem unes boletes amb el palmell de la mà i les posarem en una plata per anar al forn, que prèviament haurem untat perquè no s'enganxin. Hi posarem una mica de parmesà per sobre. I les deixarem coure al forn uns 15 o 20 minuts.

Bon profit!