

## ALBERGÍNIA AL FORN AMB TONYINA I VERDURES

### Consells

Perquè no se'ns enganxin les albergínies al forn, posar paper de forn a la safata i fer una mica d'oli sobre de les albergínies.

### Ingredients

- Albergínies
- Tonyina
- Xampinyons
- Pebrot vermell
- Pastanaga
- All
- Ceba
- Oli
- Sal

### Elaboració

- Primer posem a bullir les pastanagues en una cassola amb aigua bullint, tapar i deixar bullir fins que estiguin toves.
- Mentre es fan, tallarem les albergínies horitzontalment fins a fer unes rodanxes mitjaneres (ni molt fines ni molt gruixudes). Escampar en una safata de forn, salpebrar i reservar. També, laminar els xampinyons i escampar en la mateixa safata al costat de les albergínies.
- Al seu torn, picarem la ceba, l'all i el pebrot vermell (aquest últim el obrirem i traurem totes les seves llavors). Quan estigui la pastanaga feta, també picarem. Posarem una olla a escalfar amb un rajolí d'oli, primer trobarem la ceba i quan comenci a daurar afegirem l'all.
- Un minut després, afegirem la pastanaga i el pebrot vermell i afegirem un rajolí de brou de verdures perquè es cuini menys agressivament. Deixarem sofregir fins que estigui tot tendre i, en aquest punt, ficarem la safata al forn prèviament escalfat.
- Quan estigui a punt l'olla amb les verdures, retirarem i batrem fins que quedi una textura cremosa de salsa. Reservar. Després, quan estiguin a punt les albergínies i els xampinyons, traurem de forn.
- Posarem la tonyina i els xampinyons sobre de les albergínies i acabarem tirant la salsa per sobre.

