



Ψητή μελιτζανοσαλάτα με κόκκινες πιπεριές

Μερίδες: 4 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 45 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 10 λεπτά

Υλικά:

- 2 μελιτζάνες ολόκληρες
- 2 κόκκινες πιπεριές, κομμένες κάθετα στη μέση και ξεσποριασμένες
- 2 κρεμμύδια λευκά, ψιλοκομμένα
- 3 σκελίδες σκόρδο, πολτοποιημένες
- ½ κ.γλ. μπούκοβο καυτερό, γλυκό ή μισό-μισό
- 1 κ.γλ. κύμινο σκόνη
- 2 κ.σ. τοματοπελτές
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

Υλικά για το σερβίρισμα:

- 50 γρ. κουκουνάρι
- ½ ματσάκι μαϊντανό
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- ελαιόλαδο

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

- 1) Τρυπάμε τις μελιτζάνες με πιρούνι και τις τοποθετούμε σε ταψί. Ραντίζουμε με 4 κ.σ. ελαιόλαδο, αλατοπιπερώνουμε και ψήνουμε στους 180°C στις αντιστάσεις για 30-40 λεπτά. Τα τελευταία 20 λεπτά προσθέτουμε στο ταψί τις πιπεριές με την φλούδα προς τα πάνω, αλατοπιπερώνουμε, ραντίζουμε με 2 κ.σ. ελαιόλαδο και ψήνουμε.
- 2) Μεταφέρουμε κατευθείαν τις μελιτζάνες και τις πιπεριές σε μπολ και κλείνουμε με μεμβράνη και τα αφήνουμε για 10 λεπτά στην άκρη να ιδρώσουν. Αφαιρούμε την μεμβράνη από το μπολ και αφαιρούμε τις φλούδες από τις μελιτζάνες και τις πιπεριές. Μεταφέρουμε σε ξύλο κοπής και ψιλοκόβουμε.
- 3) Παράλληλα σοτάρουμε σε τηγάνι το κρεμμύδι για 10 λεπτά με 2 κ.σ. ελαιόλαδο. Προσθέτουμε το σκόρδο και σοτάρουμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε το μπούκοβο



και το κύμινο και σοτάrouμε για 1 λεπτό. Προσθέτουμε τον τοματοπελτέ και σοτάrouμε για 1 λεπτό.

- 4) Προσθέτουμε στο τηγάnu τις μελιτζάνες και τις πιπεριές και σοτάrouμε για 6-8 λεπτά.
- 5) Παράλληλα σοτάrouμε σε ένα μικρό τηγανάκι, σε χαμηλή φωτιά, με 2 κ.σ. ελαιόλαδο το κουκουνάρι. Μόλις αρχίσει να παίρνει ελαφρώς χρώμα, αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε τον μαϊντανό και σοτάrouμε για 1 λεπτό.
- 6) Σερβίrouμε την μελιτζανοσαλάτα με το κουκουνάρι και 2 κ.σ. ελαιόλαδο.