

TIAN D'ESCALIVADA (escalivada a l'estil de la Provença)

Nota: Totes les verdures han de ser més o menys del mateix gruix perquè les rodells siguin similars.

	<u>Ingredients</u>
	pebrot vermell
	albergínia
	carbassó
	pastanaga
	tomàquet madur
	ceba
	o altres
	oli, sal i pebre
	ESTRIS
	Un TIAN o una CASSOLA d'argila



Elaboració:

- **Albergínies:** Tallar les albergínies a rodells i salar-les amb sal gruixuda dins d'un bol. Deixar-les que treguin l'aigua durant 30 minuts. Després les rentem sota un raig d'aigua i les posem en una escuradora.
- **Pebrots:** Els podem tallar directament en rodells, o podem pelar-los abans. Per treure la pell dels pebrots se'ls hi fa una passada amb el bufador per cremar la pell i immediatament els col·loquem dins d'una bossa de plàstic durant 30 minuts. Després es podem pelar fàcilment i els tallem a rodells.
- **Tomàquets madurs:** Eescaldar-los un minut en aigua bullint, treure's-hi la pell i les llavors. Picar la polpa.
- **Resta de verdures:** Els podem tallar directament a rodells.

- Untar les parets i el fons de la cassola amb una mica d'oli.
- Tirar el tomàquet picat al fons de la cassola.
- Després anar col·locant rodells de les diferents verdures intercalades per donar una imatge acolorida al conjunt. Han de quedar ben premudes les unes contra les altres.

Nota: Una manera de fer-ho es posar totes les rodells de l'albergínia juntes a la cassola i llavors anar intercalant entre cada rodella d'albergínia una rodella de pebrot. Després al costat de la del pebrot una de carbassó, i així anar fent.

- Salpebrar i tirar oli pel damunt.
- Tapar amb paper d'alumini.
- Enfornar a 180°C durant 75 minuts.
- Als 30 minuts retirem el paper d'alumini i amb una espàtula comprimim les verdures. Les deixem destapades.
- Continuar al forn els 45 minuts restants.
- Es un plat que es pot servir calent o fred. El podem tenir fet del dia abans.