

## Albergínies de Geòrgia



### Ingredients

2 albergínies

1 gra d'all

100 g de nous

1 cullerada de cafè de coriandre (opcional)

1 cullerada de julivert trinxat

1 cullerada d'api trinxat

1 cullerada d'alfàbrega fresca trinxada o basilic

Pebre negre

1 cullerada de vinagre

Oli d'oliva

Talleu les albergínies per la meitat, i després al llarg i en llesques d'un centímetre de gruix. Deixeu-les que suïn una estona. Eixugueu-les i coeu-les a la planxa, afegint-hi un xic d'oli, si cal.

Un cop cuites, les aneu deixant en una plàtera de dues en dues per fer els llibrets.

Mentrestant, prepareu el farcit de la manera següent : en una paella amb un xic d'oli, enrossiu el gra d'all ben trinxat juntament amb l'api, les espècies i les nous triturades. Afegiu-hi el vinagre, ½ got d'aigua i deixeu-ho bullir fins que agafi una consistència de crema espessa.

Unteu una cara de l'albergínia amb el farcit i tapeu-la amb l'altra mitja.

## Amanida de civada amb verdures



### Ingredients

160 g de civada en gra

100 g mongeta tendra

1 porro petit

1 pebrot vermell mitjà

1 ou per persona

Oli d'oliva

Pebre negre

Poseu a remullar la civada una hora abans en aigua.

Netegeu bé les verdures i talleu-les ben petites (1 cm aprox.). Sofregiu-les en un xic d'oli i un xic d'aigua a foc fort durant 5 minuts. Després abaixeu el foc, poseu un polsim de pebre i tapeu-les. Coeu-les durant 10 minuts més. Aneu-ho remenant de tant en tant.

Mentrestant, feu coure la civada en ½ litre d'aigua en una olla tapada. Quan estigui cuita, coleu-la i poseu-la als plats. Al damunt, poseu-hi les verdures. Acompanyeu l'amanida amb una truita d'un ou per persona i decoreu els plats.