



## MELANZANE ALLA PARMIGIANA



Piglia chelle belle molignane nere , ne liere la scorza e lle faje fel felle, po le mielte ncoppa a lo bancone a solare, a solare co lo sale pe mie to, e no- raortaro ncoppa pe pisemo pe nce fa scola cheli' acqua amara ; doppo le spriemme bone , e le farraje fritte, e po l'accungiarraje dint' a no ruoto a felaro a felaro , co lo caso grattato, va- senecola ntretata, e brodo de stufato, o co la sauza de pommadore, e colo tiesto ncoppa le far raje stufa