

## **Albergínies farcides de calamars a l'estil de la Rosa**

### ***Ingredients***

800 g de calamars  
400 g de gambes pelades  
10 albergínies petites  
1 gra d'all  
3 cebes mitjanes  
1 tomàquet madur ratllat  
1 tira de bacó (cansalada viada fumada)  
1 fi let d' anxova  
sal, oli, llet, farina, pebre i formatge ratllat o formatge de cabra per gratinar

### ***Ingredients***

Un cop treta la tija de les albergínies, esbandiu-les i partiu-les pel mig, tot al llarg. Poseu al foc una cassola gran plena d'aigua i amb un bon grapat de sal. Feu-hi bullir les albergínies uns 10 o 15 minuts, escorreu-les i deixeu-les refredar. Un cop fredes, buideu-les amb una cullereta i guardeu-ne una part. Enfarineu-les per tots dos costats i enrossiu-les a la paella. Col·loqueu-les ben arrengrades en una safata que pugui anar al forn.

En una paella amb oli daurareu els calamars, nets i trossets, i hi afegireu la ceba a làmines, l'all i el bacó, l'anxova, també tallada a trossets, un pessic de sal i un altre de pebre mòlt. Quan la ceba serà ben confitada, hi afegireu les gambes, el tomàquet ratllat i la part que haureu reservat de les albergínies; tot plegat ha de coure uns 15 o 20 minuts, fins que el suc s'hagi reduït. Reserveu algunes gambes i algun tros de calamar.

**Piqueu**

el farciment i torneu-lo a passar per la paella amb una cullerada de farina i un raig de llet fins que quedi ben lligat. Deixeu-ho refredar i, un cop fred, ompliu les albergínies amb aquest farciment. Decoreu amb les gambes i els calamars que hem reservat.

**Aboqueu-hi**

per damunt la beixamel o directament el formatge ratllat o de cabra i poseu-ho uns 15 o 20 minuts al forn, ja calent, fins que estigui ben gratinat.