

## Ou amb angules “Roset” i puré d’albergínia fumada

**Ingredients:** 200 g. d’angules, 8 ous, 2 bitxos, oli d’oliva, 1 albergínia, 1 gra d’all, 1 patata gran per a coure i 1 manoll de julivert.

1. En un cassó amb aigua bullint coem la patata fins que quedi ben tendra. La reservem calenta una vegada cuita.
2. Al foc directe (si no tenim foc de gas podem fer-ho al forn) rostim l’albergínia fins que quedi ben tendra. Pelem i reservem una vegada rostida.
3. Amb l’ajuda d’un túrmix triturem l’albergínia juntament amb la patata cuita encara calenta i afegim un polsim de sal i pebre. Reservem.
4. En una cassola de fang, amb un raig d’oli d’oliva cuinem un gra d’all sencer juntament amb els bitxos. Una vegada l’all comenci a daurar-se afegim les angules a foc viu i remenem amb una forquilla de fusta durant un minut. Ho servirem tot en un plat en el qual haurem disposat una bona cullerada de puré d’albergínia fumada.
5. Mentrestant, en una paella amb abundant oli d’oliva ben calenta, fregim els ous. Els servim una vegada ben fregits sobre les angules i empolvorem amb un polsim de julivert picat.