

Αγριογούρουνο με Μελιτζάνες

Υλικά:

1.200	γρμ.	Αγριογούρουνο (καλύτερα μπούτι),
1	κιλό	Πατάτες,
4		Μελιτζάνες (μεγάλες),
1		Πιπεριά (πράσινη),
1		Κρεμμύδι (ψιλοκομμένο),
2		Τομάτες (ώριμες),
1	ποτήρι	Κόκκινο Κρασί,
		Μαϊντανός,
		Αλάτι,
		Πιπέρι

Μαγείρεμα :

- Κόβουμε τις μελιτζάνες έτσι ώστε να δημιουργηθεί ένα μικρό “καλαθάκι”. Με ένα λεπτό μαχαιράκι αδειάζουμε το περιεχόμενό τους χωρίς να σκίσουμε το φλοιό τους.
- Κατόπιν τις ξεπικρίζουμε και τις τηγανίζουμε για λίγο, μέχρι να “μαραθούν”.
- Κόβουμε το κρέας σε κύβους, το αλατοπιπερώνουμε και το σοτάρουμε με το κρεμμύδι. Στο τέλος σβήνουμε με το κρασί.
- Ψιλοκόβουμε τις τομάτες, τον μαϊντανό και την ψίχα της μελιτζάνας και ρίχνουμε το μείγμα σε μία κατσαρόλα, σε σιγανή φωτιά, ανακατεύοντας μέχρι να μαλακώσει.
- Προσθέτουμε το κρέας και τα αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί για μισή ώρα ακόμα.
- Τοποθετούμε τα “καλαθάκια” της μελιτζάνας στο ταψί και τα γεμίζουμε με το περιεχόμενο της κατσαρόλας, προσθέτοντας τις πατάτες.
- Ψήνουμε στο φούρνο για περίπου 1 ώρα στους 180° C.