

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Contorno ricco di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 1 melanzana
- 1 costa di sedano intera
- 1 manciata di pinoli
- pomodorini
- 2/3 fette sottilissime di fontina o formaggio simile
- 1 pizzico di cannella
- aglio
- sale.

### PREPARAZIONE

- 1 In un padellino antiaderente, mettere a riscaldare l'olio con lo spicchio d'aglio.



**2** Aggiungere le melanzane tagliate a tocchetti, mescolare e coprire per qualche minuto.

Poi, quando le melanzane avranno iniziato a inumidirsi, aggiungere i pinoli.





**3** Mescolare, rimettere il coperchio e far cuocere ancora per qualche minuto.

A questo punto, spolverizzare con la cannella e mettere la costa di sedano intera in padella.





4 Saltare il tutto, mescolando di tanto in tanto.

Togliere il sedano ed aggiungere i pomodorini, continuando a far saltare le melanzane.





5 Salare, mescolare e spegnere il fuoco.

Ora, prendete le fette di formaggio e adagiarle sulle melanzane. Coprire il tegame col coperchio e lasciare che il formaggio si fonda.

Servire in tavola il contorno direttamente in padella, caldo o tiepido.



