

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini alle melanzane

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **35 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

2 melanzane  
1 pomodoro da insalata  
1 cipollotto  
5 cucchiari di olio extravergine di oliva  
2 cucchiari di aceto bianco  
8 fette di pan carrè  
sale e pepe bianco  
poco origano.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a fettine le melanzane.

Grigliare le melanzane sulla griglia.



- 2 Private il pomodoro dei semini e tagliare in pezzetti piccolini e metteteli in una ciotola, aggiungete il cipollotto tagliato anch'esso in piccoli pezzi.



- 3 Aggiungere le melanzane tagliate in pezzi.



- 4 Condire il tutto con l'olio, l'aceto, aggiustare di sale e a piacere mettere un pò di pepe bianco e di origano, mescolare bene.



- 5 Fate riposare per almeno 30 minuti.

Tostare il pane.



6 Mettete sulle fette di pane poche melanzane e servire.

