

ANTIPASTI E SNACK

Melanzana con formaggio

LUOGO: Asia / Israele

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 melanzana di media grandezza
- ½ tazza di Cheddar o parmigiano
- 4 spicchi d'aglio interi
- olio per la frittura
- sale
- ½ tazza d'acqua.

PREPARAZIONE

- 1 Pelare la melanzana e tagliarla a dadini. Tagliare il formaggio a dadini e friggerlo insieme all'aglio in un po' d'olio finché non si abbrustolisce un po'. Aggiungere la melanzana fatta a dadini nella casseruola e condire con sale e mischiare bene. Aggiungere l'acqua e lasciar bollire lentamente a fuoco lento per 15 min.

Servire come primo piatto con vino bianco o rosé.