

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane al funghetto

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MELANZANE 1,5 kg

POMODORI 350 gr

SPICCHIO DI AGLIO 4

BASILICO 1 ciuffo

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

oppure olio di semi per frittura -

PREPARAZIONE

1 Tagliate le melanzane in tocchetti senza sbuciarle e trasferitele in un colapasta spolverizzandole con un po' di sale per far perder loro l'acqua di vegetazione, responsabile del sapore amaro.

Dopo circa una mezza ora, quando le melanzane avranno perduto parte del loro liquido, premetele leggermente e friggetele poche per volta in olio abbondante a fuoco medio.



- 2** Togliete le melanzane dalla padella quando cominciano ad imbiondire sollevandole con la schiumarola e poggiatele su un piatto posto un poco inclinato per far colare l'eccesso di olio verso il basso.



- 3** Terminata la frittura delle melanzane, lasciate nella padella solo un cucchiaio di olio o due e soffriggetevi l'aglio, quindi aggiungete i pomodori a pezzi.



4 Dopo due o tre minuti aggiungete anche le melanzane.

