

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Melanzane a funghetto

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



**Melanzane a funghetto: un contorno gustoso e tradizionale, perfetto per arricchire i tuoi piatti.**

### INGREDIENTI PER CUCINARE LE MELANZANE A FUNGHETTO

MELANZANE 2  
POMODORI 160 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
BASILICO  
SALE  
PEPE NERO

### COME FARE LE MELANZANE A FUNGHETTO

- 1 Per preparare le **melanzane a funghetto**, taglia le melanzane a tocchetti senza sbuciarle rimuovi il picciolo dalla melanzana, poi tagliala a metà, dividi ancora longitudinalmente e ricava delle fette da circa un paio di centimetri, infine gira di 90 gradi e ricava dei cubetti sempre di 2 cm per lato.

Versa abbondante olio in padella e metti a cuocere le melanzane, lasciale soffriggere mescolando per qualche minuto, finché non si appassiscono. Per accorciare i tempi e ridurre gli odori in cucina preferisco farle così piuttosto che friggerle, ma se vuoi, friggile sommerse nell'olio.





- 2 Con il bordo del coltello schiaccia leggermente due spicchi d'aglio e rimuovi la buccia. Aggiungili alle melanzane e lascia cuocere ancora qualche minuto.





- 3** Rimuovi l'eventuale picciolo dai pomodori e taglia il frutto a rondelle da 1 cm. se preferisci, puoi anche tagliarli a cubetti. Aggiungi i pomodori alle melanzane, condisci con un ciuffo di basilico, sale e pepe, mescola poi copri con un coperchio. Lascia cuocere a fuoco medio per 5/10 minuti.







- 4 Togli il coperchio, dai un'ultima mescolata e poi impiatta. Aggiungi al piatto di melanzane a funghetto qualche foglia fresca di basilico e servile calde.





## SUPER SAPORITE E SFIZIOSE, ECCO LE MELANZANE A FUNGHETTO

Le **melanzane a funghetto** sono un ottimo **contorno**, apprezzato soprattutto in estate, è una ricetta facile da realizzare e potrai prepararla anche, con comodità, in anticipo. L'unico problema è che sono talmente buone che spariranno subito! È per questo che ti consigliamo di farne tante! Stesso discorso vale per le nostre imbattibili [melanzane sott'olio](#).

La **ricetta delle melanzane a funghetto** è di origine napoletana ma è talmente buona che si è diffusa ben presto in tutta Italia. **Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico** per portare in tavola un buon piatto di **melanzane a funghetto**, super saporitissime!

Se ami questo ortaggio estivo, ecco per te anche altre [ricette con le melanzane](#)

## SE TI SONO PIACIUTE LE MELANZANE A FUNGHETTO, PROVA ANCHE

[Parmigiana di melanzane](#)

[Parmigiana di melanzane alla napoletana](#)

[Cotolette di melanzane ripiene](#)

[Involtini di melanzane filanti](#)

QUESTE RICETTE

## Melanzane al forno veloci