

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane all'aglio e prezzemolo - Berenjenas con ajo y perejil

LUOGO: [Sud America](#) / [Argentina](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [25 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO:

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



La ricetta che vogliamo darvi è davvero sfiziosa, facile e gustosa, perfetta per una cena tra amici a cui si vuol dare qualcosa di saporito e inusuale. Le melanzane all'aglio e prezzemolo - Berenjenas con ajo y perejil sono un piatto che ti conquisterà! Siamo sicuri che questa preparazione sarà di vostro gradimento perché si realizza in pochissimo tempo e la sua riuscita è garantita. Perfette per una cena estiva queste melanzane diventeranno un asso nella manica quando dovrete organizzare una cenetta che abbia una marcia in più! Provatele e fateci sapere se è stata di vostro gradimento! E se amate

in maniera particolare questo prodotto principe dell'estate vi diamo anche un'altra idea: provatele anche in agrodolce, sono ottime!

INGREDIENTI

MELANZANE ovali - 4

FORMAGGIO grattugiato - 8 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½ bicchieri

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 mazzetto

SALE

PREPARAZIONE

1 Tagliate le melanzane private del picciolo a metà per il lungo e lessatele in acqua salata.



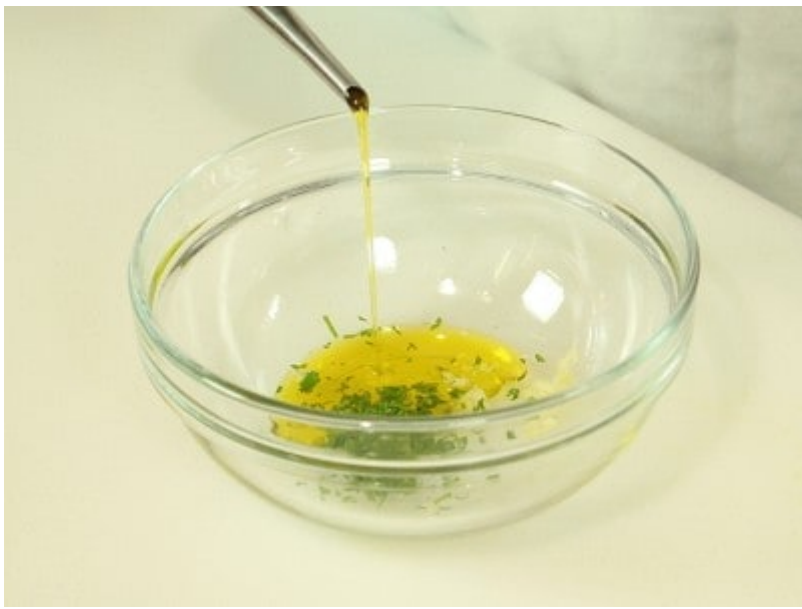
2 Scolatele e asciugatele, poggiandole su alcuni fogli di carta assorbente col taglio verso il basso.



- 3 Prima che si raffreddino completamente, adagiate le melanzane su di un vassoio con il taglio rivolto verso l'alto e cospargetele con un cucchiaio di formaggio grattugiato.



- 4 In una ciotola aromatizzate l'olio con l'aglio ed il prezzemolo tritati.



5 Irrorate le melanzane con l'olio aromatizzato, regolate di sale e servitele fredde come accompagnamento a piatti di carne arrosto.