

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane al pesto

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 6 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

3 o 4 melanzane
abbondante basilico
poco prezzemolo
una manciata di capperi
un acciuga
uno spicchio d'aglio
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
poco peperoncino
abbondante olio di semi.

PREPARAZIONE

- 1** Tagliare le melanzane a fette, mettetele in uno scolapasta con il sale per 30 minuti a perdere l'acqua di vegetazione.

In una padella portate a temperatura abbondante olio di semi e friggere le melanzane.



- 2** Preparate un battuto di basilico, prezzemolo, acciuga e capperi unite l'aglio intero, l'olio, un pizzico di peperoncino e mescolare.

Lasciate in infusione per una mezz'ora.



- 3** In un piatto distribuite uno strato di melanzane cotte coprite con poco pesto e continuate fino a quando non esaurite tutti gli ingredienti.

Lasciate insaporire almeno 6 ore.

