

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane arrostate grigliate

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *1 ORA DI RIPOSO*



INGREDIENTI

MELANZANE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

bicchiere

ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaio da

tavola

SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE a

piacere -

Piatto semplicissimo, che può essere usato in un antipasto misto o come contorno a carne e salsiccia cotta alla brace o con fritti di carne o con polpette cotte sempre alla brace in foglie di limone.

Non disprezzabile usarle in un bel paninazzo col crudo.

Tutto sta ad aver olio buono e origano ben profumato.

PREPARAZIONE

- 1 Togliete il picciolo dalla melanzana dopo averla lavata, sbucciatela e affettatela a circa 1 cm di spessore. Scaldate una griglia e fatele grigliare.





2 Nel frattempo sbucciate l'aglio ed affettatelo sottilmente.



3 Riunitelo in una ciotola con l'origano secco e l'olio extravergine. Se vi piace aggiungete anche del peperoncino.

Mettete da parte per tutto il tempo necessario a grigliare le melanzane.





- 4 Prendete una pirofila o un contenitore che vi permetta di realizzare degli strati con le melanzane ed iniziate a comporre il primo strato. Salate le melanzane grigliate del primo strato e irroratele con il condimento messo da parte.

Procedete allo stesso modo fino ad esaurimento delle melanzane.





- 5 Aggiungete altro olio per condire meglio le melanzane e mettetele da parte ad insaporire per un'oretta prima di gustarle.

