

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane grigliate al forno di rosel

di: *rosel*

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: *IN AMMOLLO CON SALE E ACQUA 2 ORE*



Melanzane grigliate al forno di rosel

INGREDIENTI

MELANZANE 2
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PREZZEMOLO
ERBA CIPOLLINA
GLASSA DI ACETO BALSAMICO
BASILICO

Preparazione

- 1 Quando volete preparare le melanzane grigliate al forno di rosel, per prima cosa preparate un trito fine con il prezzemolo e l'erba cipollina. Lavate le melanzane, asciugatele bene e tagliatele a fette alte all'incirca 1 centimetro.



2 Rivestite una teglia con della carta da forno e ungetela leggermente con un filo d'olio

extravergine d'oliva. Spolverate con una macinata di pepe il foglio di carta da forno e cosporgetelo leggermente, con il trito di prezzemolo e erba cipollina, preparato in precedenza.

- 3** Disponete le fette di melanzane nella teglia, conditele con il restante trito di prezzemolo ed erba cipollina, insaporitele con un pizzico di sale e una macinata di pepe e distribuite su di esse anche un leggero filo d'olio extravergine d'oliva.
- 4** Trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C e cuocete per circa 20 minuti, il tempo necessario per la cottura varia a seconda dell'altezza delle fette di melanzane.
- 5** Trascorso il tempo di cottura, sfornate le melanzane grigliate al forno di rosel, lasciatele leggermente intiepidire, conditele con la glassa all'aceto balsamico e con qualche fogliolina di basilico fresco.