

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane grigliate al forno

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 melanzana
mezzo spicchio di aglio
10 cucchiari circa di olio extravergine di
oliva
poco aceto bianco
qualche foglia di menta fresca
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la melanzana in una placca da forno ed infornate a 200°C per circa 35 minuti girandola ogni tanto.



2 Quando si raffredda togliete la buccia e con le mani dividetela in falde.

Mettete la melanzana in una ciotola.



3 Condire con olio, aglio, sale, menta e aceto.

Mescolare e servite.

