

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.

