

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane grigliate con pomodorini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI

MELANZANE 2

POMODORINI CILIEGIA 10

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

ORIGANO cucchiaino - 1

SALE

PREPARAZIONE

1 Affettare le melanzane per il lungo, salarle e lasciarle riposare sotto un peso per 30 minuti.

Scaldare per bene la griglia e adagiarvi le melanzane, farle cuocere qualche minuto, girarle e mettertele sopra un piatto.

Tagliare i pomodorini a pezzettini, metteteli in una ciotola e condire con l'olio, l'origano, aglio tritato finemente e poco sale, mescolare e fate riposare 10 minuti.

Mettete i pomodorini sopra le fette di melanzane e servite.

