

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane in padella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

6 melanzane
20 pomodorini
2 cipolle
2 peperoncini piccoli
sale
basilico
olio.

PREPARAZIONE

1 Affettare le cipolle e metterle in padella con acqua, olio e i peperoncini sminuzzati.



2 Non appena le cipolle si sono ammorbidite aggiungere le melanzane tagliate a striscioline.



3 Coprire e cuocere girando di tanto in tanto.

Nel frattempo tagliare i pomodorini a pezzi.



4 Aggiungere i pomodorini alle melanzane, salare e cuocere per un quarto d'ora.



5 Aggiungere il basilico tritato, mescolare, spegnere il fuoco e servire.

