

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane in salsa satsivi

LUOGO: **Europa / Russia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Le melanzane in salsa satsivi sono una ricca ricetta di origine russa che si ritrova anche in alcuni libri di letteratura. Un piatto molto particolare che piacerà di certo a chi vuole realizzare un contorno gustoso. La crema che si forma è decisamente saporita ed è perfetta anche da abbinare al pesce o la carne. Ricetta perfetta se volete stupire i vostri ospiti con una proposta insolita! La ricetta è davvero semplice e vi conquisterà di certo, provatela! E se amate questo ortaggio in modo particolare, provate anche quelle alla [scapece](#), sono ottime! Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

INGREDIENTI

MELANZANE 6
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiaini da tavola
SALE 1 cucchiaino da tè

INGREDIENTI PER LA SALSA

PEPERONCINI PICCANTI freschi - 2
BRODO VEGETALE 250 ml
NOCI tritate - 100 gr
BURRO 90 gr
CIPOLLE tritate - 1
SEMI DI CORIANDOLO macinato - 2
cucchiaini da tè
ERBE AROMATICHE ESSICcate
dragoncello ,basilico ,origano ,timo
,zafferano e maggiorana -
FARINA 1 cucchiaino da tavola
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
SPICCHIO DI AGLIO schiacciato - 2

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta delle melanzane in salsa satsivi, tagliate le melanzane a fette alte due centimetri, cospargetele di sale e lasciate che perdano la loro acqua per un quarto d'ora. Asciugatele.

Scaldate due cucchiai di olio in una padella larga e fate rosolare le fette di melanzana da entrambe le parti. Fatele asciugare su carta da cucina e servitele con la salsa a parte.



2 Per la salsa: togliete i semi dai peperoncini, lavateli, asciugateli e tritateli finemente. In una padella fate sciogliere il burro e appassire le cipolle tritate. Aggiungete quindi la farina, mescolate e versate poco per volta il brodo continuando a mescolare.



3 Aggiungete tutti gli altri ingredienti, regolate di sale, riportare a bollire e togliete subito dal fuoco. Fate raffreddare senza mettere in frigorifero.

