

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane saporite

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- melanzane
- succo di limone
- erba cipollina
- prezzemolo
- peperoncini macinati
- olio
- aglio
- basilico
- sale.

PREPARAZIONE

1 Pulire le melanzane e rimuovere le estremità.



2 Tagliare la prima fetta sopra per il lungo e la prima fetta sotto.



- 3 Dalla melanzana rimasta, ricavare delle fette sottili, metterle sotto sale per 2 ore a spurgare.



4 Disporre le fette di melanzana sulla teglia del forno e iniziare a condirle con poco olio di

oliva, erba cipollina e prezzemolo tritati finemente.



- 5 Metterle a grigliare nel forno alla massima temperatura. Quando la superficie risulterà grigliata, girare le fette e condire anche l'altro lato.

Toglierle dal forno ed utilizzarne una parte per realizzare un primo strato in una ampia ciotola. Condire lo strato di melanzane con pochissimo olio di oliva, peperoncini macinati, basilico, succo di limone e aglio. Fare altri strati di melanzane e condire di nuovo.



- 6 Aggiungere sempre basilico spezzettato, peperoncino macinato, un filo di olio di oliva e succo di limone.



7 Schiacciare con la forchetta per far si che il condimento si distribuisca uniformemente.



8 Coprire la ciotola con della pellicola trasparente e riporre in frigorifero per un paio d'ore prima di servire.

