

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane bollite ad insalata

di: *laura66*

LUOGO: *Europa / Italia / Sicilia*

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



INGREDIENTI

Melanzane
olio
aglio
origano
aceto
menta
sale.

PREPARAZIONE

1 Sbucciare e bollire le melanzane in acqua e sale.



2 Quando la forchetta si infilerà con facilità saranno cotte. Scolarle bene e lasciarle raffreddare.



3 Tagliarle a pezzetti.



4 Condire con olio, sale, aglio, origano un goccio di aceto e menta.



5 Contorno ottimale della cotoletta.



NOTE