

SALSE E SUGHI

Salsa di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 2 melanzane sbucciate e tagliate a dadini
- 2 porri
- 2 cucchiari di capperi sott'aceto
- 4 filettini di alici sott'olio piccanti
- 1 bottiglia di passata di pomodoro.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i porri sottilmente, metterli in una padella e farli soffriggere insieme alle alici ed ai capperi.

Appena si sono ammorbiditi aggiungere la melanzana e far soffriggere ancora un po'.



2 Dopo un paio di minuti aggiungere la passata di pomodoro.



3 Cuocere fino a quando le melanzane risultano morbide.

