

SALSE E SUGHI

Sugo di melanzane e philadelphia

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 melanzane
olio
philadelphia
parmigiano reggiano grattugiato
menta fresca
sale
pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare le melanzane a metà e con una forchetta forarle un po' sia sopra che sotto, metterle in una teglia e cuocere in forno per 45 minuti a 180°-200° C.

Quando sono dorate e quando risultano morbide, spegnere il fuoco e far raffreddare le melanzane.



- 2 Ottenere la polpa dalle melanzane, metterla nel robot con il resto degli ingredienti e frullare il tutto sino ad ottenere un sugo liscio ma non troppo corposo, se necessario aggiungere olio.

