

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.

