

SALSE E SUGHI

## Sugo di melanzane

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

4 melanzane  
olio extra vergine di oliva  
formaggio tipo Philadelphia  
Parmigiano Reggiano grattugiato  
menta fresca  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE



**2** Tagliare le melanzane a metà e con una forchetta forarle un po' sia sopra che sotto.

Metterle in una teglia che poi andrà in forno per 45 minuti a 180°-200°.

Cuocere finché sono dorate e morbide, quindi toglierle dal forno.



**3** Far raffreddare e togliere la parte esterna nera. Ottenuta soltanto la polpa frullarle nel robot con il resto degli ingredienti sino a ottenere un sugo liscio non troppo corposo.

Aggiungere un po' d'olio.

Deve risultare una crema.



Per condire pasta o fare bruschette di pane.

NOTE