

ANTIPASTI E SNACK

Crema di melanzane

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MELANZANE 2

TONNO SOTT'OLIO 160 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 3 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

MENTA ESSICCATA 1 cucchiaino da tavola

SALE

PANE 8 fette

La crema di melanzane ovvero una crema spalmabile saporita e fresca. L'aggiunta del tonno, del formaggio spalmabile e della menta rende il sapore ricco e tondo.

Spalmate la crema su crostini di pane, crackers, focacce tostate e su qualsiasi supporto gradiate...può essere utilizzata anche come dipping...insomma una crema versatile per i vostri buffet o per solleticare le papille gustative prima di un pranzo o una cena con ospiti, per ampliare la scelta sul tavolo del vostro buffet potreste preparare anche una squisita [torta salata al cotto e formaggio](#).

PREPARAZIONE

- 1 Bucherellate le melanzane con la punta di un coltello e infornatele a 180°C per circa un'ora.



- 2 Nel frattempo affettate il pane ed allineate le fette in una teglia, irrorate di olio extravergine d'oliva ed infornate il tutto a 180°C per 10 minuti o fino a doratura dei crostini.



- 3 Sfornate le melanzane e rimuovete la buccia. Strizzate molto bene la polpa e trasferitela nel bicchiere di un frullatore ad immersione.



- 4 Unite al bicchiere anche il tonno, lo spicchio d'aglio schiacciato, la menta secca, il formaggio e un bel pizzico di sale. Frullate il tutto.





5 Sfornate i crostini di pane e distribuite sopra la crema di melanzane. Servite i crostini

aggiungendo altro pane e altra salsa così che ognuno possa servirsi da solo.



