

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Bruschette di melanzane

di: *Madamadorè*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **25 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



### INGREDIENTI

2 melanzane  
20 pomodorini pachino  
2 manciate di olive nere  
qualche capperone  
6 foglie di basilico  
un filo di olio extravergine di oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate le melanzane e tagliatele a fette spesse circa mezzo cm. e fatele spurgare cosparsa di sale tra due fogli di carta assorbente per 2 ore.

- 2 Nel frattempo tritare le olive, i capperi, il basilico e tagliate a cubetti i pomodorini.
- 3 Scaldate una padella antiaderente e cuocete olive, pomodorini, capperi e basilico senza condimento ma con un pizzico di sale.
- 4 Grigliare le fette di melanzane.
- 5 E servite mettendo sopra la melanzana il condimento, concludete con un filo di olio.