

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Contorno ricco di melanzane

di: *RansieLaStrega*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

1 melanzana
1 costa di sedano intera
1 manciata di pinoli
pomodorini
2/3 fette sottilissime di fontina o formaggio
simile
1 pizzico di cannella
aglio
sale.

PREPARAZIONE

1 In un padellino antiaderente, mettere a riscaldare l'olio con lo spicchio d'aglio.



2 Aggiungere le melanzane tagliate a tocchetti, mescolare e coprire per qualche minuto.

Poi, quando le melanzane avranno iniziato a inumidirsi, aggiungere i pinoli.





3 Mescolare, rimettere il coperchio e far cuocere ancora per qualche minuto.

A questo punto, spolverizzare con la cannella e mettere la costa di sedano intera in padella.





4 Saltare il tutto, mescolando di tanto in tanto.

Togliere il sedano ed aggiungere i pomodorini, continuando a far saltare le melanzane.





5 Salare, mescolare e spegnere il fuoco.

Ora, prendete le fette di formaggio e adagiarle sulle melanzane. Coprire il tegame col coperchio e lasciare che il formaggio si fonda.

Servire in tavola il contorno direttamente in padella, caldo o tiepido.



