

ANTIPASTI E SNACK

Crostini e crostoni con crema di melanzana

di: *dormiglia*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *10 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

1 melanzana viola
un pizzico di sale
mezzo spicchio di aglio
poco prezzemolo.

DA SERVIRE CON

4 fette di pane tostato
4 fette biscottate integrali
qualche grissino
4 crostoni.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a cubetti la melanzana.



2 Mettete la melanzana in una padella antiaderente.



3 Fate cucinare a fuoco bassissimo e mescolare molto spesso.



- 4 Trasferite la melanzana nel robot da cucina e frullare insieme al sale, all'aglio ed al prezzemolo.



- 5 Otterrete una crema liscia come questa.



6 Servite con il pane tostato, le fette biscottate, i grissini ed i crostoni.

