

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Melanzane grigliate al forno

di: *valezzi*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

1 melanzana  
mezzo spicchio di aglio  
10 cucchiaini circa di olio extravergine di  
oliva  
poco aceto bianco  
qualche foglia di menta fresca  
sale.

## PREPARAZIONE

- 1** Mettete la melanzana in una placca da forno ed infornate a 200°C per circa 35 minuti girandola ogni tanto.



**2** Quando si raffredda togliete la buccia e con le mani dividetela in falde.

Mettete la melanzana in una ciotola.



**3** Condire con olio, aglio, sale, menta e aceto.

Mescolare e servite.

