

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Melanzane grigliate con pomodorini

di: *karmen85*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



## INGREDIENTI

MELANZANE 2

POMODORINI CILIEGIA 10

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

ORIGANO cucchiaino - 1

SALE

## PREPARAZIONE

**1** Affettare le melanzane per il lungo, salarle e lasciarle riposare sotto un peso per 30minuti.

Scaldare per bene la griglia e adagiarvi le melanzane, farle cuocere qualche minuto girarle e metterele sopra un piatto.

Tagliare i pomodorini a pezzettini, mettereli in una ciotola e condire con l'olio, l'origano, aglio tritato finemente e poco sale, mescolare e fate riposare 10 minuti.

Mettete i pomodorini sopra le fette di melanzane e servite.

