

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane grigliate al forno

di: *rosel*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *IN AMMOLLO CON SALE E ACQUA 2 ORE*



Melanzane grigliate al forno, un modo sicuramente originale per avere la sensazione della grigliatura con la cottura perfetta al forno!

INGREDIENTI

MELANZANE 2

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREZZEMOLO

ERBA CIPOLLINA

GLASSA DI ACETO BALSAMICO

BASILICO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare le melanzane grigliate al forno di *rosel*, per prima cosa preparate un trito fine con il prezzemolo e l'erba cipollina. Lavate le melanzane,

asciugatele bene e tagliatele a fette alte all'incirca 1 centimetro.





- 2 Rivestite una teglia con della carta da forno e ungetela leggermente con un filo d'olio extravergine d'oliva. Spolverate con una macinata di pepe il foglio di carta da forno e cosporgetelo leggermente, con il trito di prezzemolo e erba cipollina, preparato in precedenza.





3 Disponete le fette di melanzane nella teglia, conditele con il restante trito di prezzemolo ed erba cipollina, insaporitele con un pozzico di sale e una macinata di pepe e distribuite su di esse anche un leggero filo d'olio extravergine d'oliva.

Trasferite in forno preriscaldato statico a 200°C e cuocete per circa 20 minuti, il tempo necessario per la cottura varia a seconda dell'altezza delle fette di melanzane.







- 4 Trascorso il tempo di cottura, sfornate le melanzane grigliate al forno di rosel, lasciatele leggermente intiepidire, conditele con la glassa all'aceto balsamico e con qualche fogliolina di basilico fresco.

