MELANZANE AL FUNGHETTO 3

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di melanzane
- 350 g di pomodori freschi
- 4 spicchi aglio
- 1 manciata basilico tritato
- sale

Tagliare le melanzane in tocchetti senza sbucciarle e metterle in un colapasta spolverizzandole con un po' di sale.
Dopo circa una mezza ora, quando le melanzane avranno perduto parte del loro liquido, premerle leggermente e friggerle poche per volta in olio abbondante a fuoco medio.
Togliere le melanzane dalla padella quando cominciano ad imbiondire sollevandole con la schiumarola e poggiarle su un piatto posto un poco inclinato per far colare l'eccesso di olio verso il basso; terminata la frittura delle melanzane, lasciare nella padella solo un cucchiaio di olio e soffriggervi l'aglio, quando esso comincerà ad imbiondire aggiungere i pomodori spezzettati e, dopo due o tre minuti, le melanzane.
Condire con sale, spegnere ed aggiungere una manciata di basilico tritato.