

MELANZANE AL VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di melanzane
- 1 spicchio aglio
- 1 manciata prezzemolo
- olio d'oliva
- sale

Sbucciare le melanzane tagliando nel senso della lunghezza delle listarelle di buccia spesse circa 1,5 cm e larghe 2 cm (quindi parte della polpa va scartata).

Salarle e tenerle 2 ore ad asciugare.

Scaldare 1/2 bicchiere di olio con l'aglio ed eliminare quest'ultimo appena prende colore.

Unire il prezzemolo tritato e le melanzane asciutte, cuocere a fuoco medio per 30'.

Servire calde.