MELANZANE ALLA POVERELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1500 g di melanzane con la buccia
- 4 cucchiai olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi aglio tritato
- prezzemolo tritato
- sale fino
- sale grosso

Spuntate le melanzane, lavatele con cura, asciugatele su fogli di carta assorbente e tagliatele a pezzettoni.
Cospargetele di sale grosso e lasciatele scolare per circa 30 minuti su un tagliere inclinato, e, subito dopo aver eliminato il liquido amarognolo, scaldate in una grossa padella l'olio e friggetele a fuoco vivace mescolandole spesso.
Toglietele dal fuoco dopo circa 10 minuti di cottura e, a parte, in un'altra padella, fate riscaldare circa 4 cucchiai d'olio insieme all'aglio e al prezzemolo tritati.
Per finire, aggiungete le melanzane fritte e continuate la cottura per altri 15 minuti a fiamma bassa, in seguito, salatele e servitele calde.