MELANZANE ARROSTO

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane
- 3 spicchi aglio
- alcune foglie basilico
- abbondante olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate e asciugate le melanzane.
Tagliatele a fette non troppo sottili.
Disponetele su un piatto, salatele, copritele e lasciatele per circa mezz'ora, affinché perdano l'acqua amara di vegetazione.
Asciugate le fette e cuocetele sulla griglia da entrambi i lati per alcuni minuti.
Lasciatele raffreddare.
Disponetele a strati in un piatto da portata.
Condite ogni strato con fettine d'aglio molto sottili, foglioline di basilico, sale, pepe e abbondante olio versato a filo.
Lasciate insaporire al fresco almeno un'ora prima di servire.
Vini di accompagnamento: Lugana DOC, Parrina Bianco DOC, Gravina DOC.