

MELANZANE DELIZIOSE

Ingredienti per 2 persone:

- 2 melanzane
- 300 g di pomodori maturi
- 1 scalogno
- menta
- basilico
- prezzemolo
- timo
- maggiorana
- dragoncello
- 2 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- sale

Lavate e asciugate le melanzane e bucatene la pelle con una forchetta in diversi punti.
Avvolgetele in carta da forno senza chiudere il cartoccio e cuocetele per 20 minuti al forno a 200 gradi.
Affettate lo scalogno, rosolatelo con poche gocce d'olio, poi unite i pomodori pelati e tagliati a dadini.
Salate e cuocete per 20 minuti a fiamma viva.
Unite tutte le erbe aromatiche tritate e date ancora 4 minuti di cottura.
Servite le melanzane divise a metà, cosparse con il sugo aromatico.
Accompagnate con olio crudo a parte.
Sono ottime calde o fredde.