BRUSCHETTA CON CREMA DI MELANZANE 1

Ingredienti:

- Melanzana,
- olio,
- sale,
- peperoncino,
- succo di limone,
- origano,
- fette di pane casereccio,
- aglio,
- olive taggiasche,
- dadini di polpa di pomodoro.

Lavate una melanzana, punzecchiate la buccia e cuocetela in forno fino a quando sarà tenera (30-40 minuti).
Frullate la polpa con olio, sale, peperoncino, succo di limone e origano.
Preparate le bruschette, insaporitele con aglio, spalmatele con la crema di melanzane e guarnite con olive taggiasche e dadini di polpa di pomodoro.