CREMA DI MELANZANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane lunghe
- 400 g di yogurth bianco
- 2 spicchi di aglio
- 1 limone
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- crostini di pane

Cuocere le melanzane intere in forno a 220 gradi fino a quando saranno tenere, poi sbucciarle.
Frullare la polpa di melanzane con l'aglio, il succo di limone e l'olio fino ad ottenere una crema omogenea.
Versare la crema in una zuppiera e unirvi lo yogurth, sale e pepe.
Mescolare bene e cospargere con il prezzemolo.
Servire la crema fredda con i crostini a parte.