CROSTINI "ISOLANI"

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di melanzane;
- 2 uova sode;
- una cipollina;
- una tazza di maionese;
- pane casereccio.

Arrostite le melanzane nel forno. Quando sono ben appassite, tiratele fuori e fatele raffreddare. Staccate la polpa dalla buccia, in una terrina, mescolate la polpa con le uova sode sminuzzate e la cipolla tritata. Amalgamate con una tazza di maionese. Friggete i crostini di pane o metteteli in forno per qualche minuto, poi spalmateli con la crema ottenuta.