

INSALATA DI MELANZANE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 1 kg di melanzane tonde,
- 1 tazza di olio d'oliva,
- 1/2 tazza di prezzemolo tritato,
- 1 limone grande,
- 1 cipolla piccola,
- sale.

Bucate le melanzane con una forchetta e fatele cuocere al forno per 45 minuti fino ad intenerirle e ad abbrustolire la buccia.

Pulitele ed in seguito sbattetele con il succo del limone e con un po' di sale.

In questa poltiglia aggiungete la cipolla, il prezzemolo e l'olio poco per volta.

Quando la servirete decoratela, se volete, con le olive, le fette di pomodoro e cospargetela con prezzemolo tritato.