

INSALATA DI MELANZANE 5

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di melanzane,
- 1 cipolla,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 pomodori maturi,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1 cucchiaino di succo di limone,
- sale,
- pepe.

Lavare, asciugare le melanzane e porle sulla placca del forno caldo a 180 gradi per 40 minuti.

Tagliarle a metà e svuotarle della polpa.

Tritare la polpa delle melanzane con i pomodori e trasferire il tutto in un'insalatiera.

Unire l'aglio tritato molto finemente, 4 cucchiaini di olio, un cucchiaino di succo di limone, sale e pepe.

Far appassire la cipolla affettata al velo in poco olio, aggiungerla all'insalata, mescolare e servire.