

MELANZANE A FUNGHETTO

Ingredienti per 6 persone:

- 1500 g di melanzane
- 350 g di pomodori freschi
- 4 spicchi aglio
- basilico
- sale
- olio d'oliva

Lavate le melanzane, asciugatele con un panno e, senza sbuciarle, tagliatele in tocchetti che potrete mettere in uno scolapasta spolverizzandole con un po' di sale.

Dopo circa una mezz'ora vedrete che le melanzane avranno perduto parte della loro acqua; spremetele leggermente e friggetele poche per volta in olio abbondante a fuoco medio.

Quando incominciano ad imbiondire sollevatele con la schiumarola e poggiatele su un piatto che avrete cura di poggiare in discesa, in modo che l'eccesso di olio possa colare verso il basso.

Quando avrete finito, togliete l'olio dalla padella (potrete adoperarlo una seconda volta con l'aggiunta di altro olio fresco) lasciandone un cucchiaino o due, quanto basta per soffriggere l'aglio.

Quando questo comincerà ad imbiondire versate in padella i pomodori spezzettati e dopo due o tre minuti le melanzane. Salate, spegnete ed aggiungete una manciata di basilico tritato.