

MELANZANE ESTIVE

Ingredienti per 4 persone:

- Melanzane 8 piccole,
- Pomodori pelati 10 con il loro sugo,
- Aglio tritato 1 spicchio,
- Origano,
- Basilico,
- Olio 6 cucchiaini,
- Dado 1,
- Sale.

Tagliate le melanzane orizzontalmente e incidetele a gratella.

Lasciatele per 3 ore in acqua e sale: le melanzane si apriranno a fiore.

Premetele delicatamente e appoggiatele dal lato non tagliato in una teglia da forno inaderente nella quale avrete precedentemente messo il sugo dei pelati, il dado sbriciolato e 1 cucchiaino di olio.

In una terrina schiacciate i pomodori pelati, l'aglio, un po' di origano e il rimanente olio.

Con questa salsa, aiutandovi con un cucchiaino, riempite tutti i tagli delle melanzane ed infornate a fuoco moderato per un'ora circa.

Decorate con foglioline di basilico e servite.