

ANTIPASTO FREDDO

Ingredienti per 3 persone:

- 1 melanzana grande
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- 2 spicchi di aglio pestato
- 3 cucchiaini di pane pesto
- 1/2 limone (succo)
- 1/4 bicchiere di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di maionese
- sale
- pepe

Fare scaldare il forno a 200 gradi per una mezz'ora.

Fare un intaglio lungo la melanzana e metterla sulla griglia del forno.

Dopo una mezz'ora la buccia sarà raggrinzita ed essiccata e la polpa cotta.

Tirla fuori, sbucciarla (la buccia si toglierà molto facilmente) e tritare la polpa.

Metterla nel Moulinex insieme al resto degli ingredienti e frullare finché non si ha una crema omogenea non troppo liquida né troppo spessa (il pangrattato gonfiandosi ne aumenterà la consistenza), che sia giusta di sale e di aceto.

Lasciare riposare in frigo almeno un giorno.

Servire guarnendo con olive.