BRUSCHETTA POMODORO E MELANZANE

Ingredienti per 6 persone:

- pepe
- sale
- 1 fogliolina di basilico
- olio d'oliva
- 1 spicchio di aglio
- 1 melanzana
- 4 pomodori
- 6 fette di pane toscano

Lavate, asciugate e mondate la melanzana.

Tagliatela a fette sottili.

Accendete il forno a 170°C.

Salate le fettine di melanzana, disponetele su una teglia, irrorate con un filo di olio e infornatele.

Lasciatele cuocere fino a quando sono diventate tenere.

Nel frattempo, sbollentate i pomodori per qualche istante in acqua bollente.

Scolateli, asciugateli, pelateli e divideteli a metà.

Eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tagliate la polpa a dadini.

Soffregate con lo spicchio di aglio le fette di pane e mettetele sulla piastra del forno; irrorate con un filo di olio.

Fatele tostare leggermente.

Distribuite sul pane le fettine di melanzana, il pomodoro, salate e pepate e decorate con le foglioline di basilico.