
CREMA ALLE MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 melanzana grande
- olio per friggere
- 1 spicchio di aglio
- 4 acciughe sott'olio
- basilico

Soffriggere l'aglio.

Tagliare la melanzana a cubetti molto piccoli e farli cuocere nell'olio sinché non sono ben appassite, aggiungere le acciughe e farle sciogliere e alla fine il basilico.

Spegnere, scolare le melanzane dall'olio e metterle in un recipiente, frullarle e tenerle in caldo.

Con la crema condite la pasta corta.