



MELANZANE AL FUNGHETTO

Difficolt: Facile



Ciao a tutti,

le melanzane al funghetto sono un contorno facile da preparare e anche molto gustoso. Ottime da gustare da sole o accompagnate da crostini di pane o anche per condire ottimi primi piatti.

Ecco la mia ricetta!

- basilico qualche foglia
- melanzane 420gr. 1 di media grandezza
- pomodori rossi 250gr.
- olio EVO
- sale q.b.

Lavare e tagliare a dadini piccoli sia la melanzane che i pomodori



Far riscaldare dell'olio in una padella e soffriggerci le melanzane, salarle



Una volta cotte metterle a scolare su carta assorbente



Nella stessa padella dove abbiamo cotto le melanzane mettere un goccio di olio con lo spicchio di aglio a soffriggere e tuffarci i pomodorini e il basilico, far cuocere per pochi minuti



Aggiungere le melanzane e far insaporire il tutto per circa 10 minuti



Gustarle cos al naturale, con dei crostini di pane o anche come condimento per la pasta ... buon appetito!!!



P.S.

Per una versione light, anzich fare i soffritti cuocere sia le melanzane che i pomodori con un goccio di acqua. A crudo insaporire con un filo di olio!

Ciao alla prossima ;)

Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi