

Melanzane a funghetto *(Contorni)*



Preparazione

Lavare le melanzane, asciugarle con un canovaccio e, senza sbucciarle, tagliarle a tocchetti, metterle in uno scolapasta spolverizzandole con un poco di sale. Dopo circa una mezz'ora le melanzane avranno perduto parte della loro acqua di vegetazione; spremerle leggermente e saltarle in olio extravergine di oliva. Quando cominciano ad imbiondire scolarle con la schiumarola e poggiarle su un piatto in discesa, in modo che l'eccesso di olio possa colare verso il basso. Soffriggere l'aglio nella medesima padella. Quando questo comincerà ad imbiondire, toglierlo e versare in padella i pomodori spezzettati, le foglioline di basilico e dopo due o tre minuti le melanzane. Salare, lasciar insaporire per altri dieci minuti ed il piatto è pronto.

Consigli

Le melanzane a funghetto sono buone sia calde che fredde. Per un esito ancor più gustoso, potete friggere le melanzane in abbondante olio bollente ed aggiungere alla preparazione anche qualche capperone ed oliva nera.

Curiosità

Questa ricetta si chiama così perchè si prepara in modo simile ai funghi, ovvero in padella con l'aggiunta di aglio.

Informazioni

Preparazione 30 minuti

Dosi per 6 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Melanzane 1500 grammi

Pomodori 350 grammi (freschi)

Aglio 4 spicchi

Basilico

Sale

Olio