

Insalata di melanzane

Difficoltà 

Reperibilità alimenti 

Ingredienti

4-5 melanzane, 2-3 pomodori maturi tagliati a pezzetti, 1 cipolla piccola tritata, 2 cucchiaini di prezzemolo tritato, 150 g di olio d'oliva, il succo di un limone, sale e pepe

Preparazione

Con una forchetta punzecchiate le melanzane, mettetele in una teglia e cuocetele in forno medio per 1 ora e ½ circa. Toglietele dal forno, lasciatele raffreddare e pulitele come segue: tagliate ogni melanzana a metà e con un cucchiaino togliete la polpa che poi triterete. Scolatela bene per eliminare il liquido e mettetela in una terrina. Aggiungete il pomodoro scolato, sale e pepe ed il prezzemolo. Continuando a mescolare versate lentamente l'olio ed il limone. Si serve fredda.

Note:

Se volete potete utilizzare la polpa di melanzane già pronta in vasetti, procedendo poi come da ricetta.

ATTENZIONE, NEL NOSTRO ASSORTIMENTO E' PRESENTE UNA POLPA DI MELANZANE PRONTA, DI OTTIMA QUALITA'.