

# MINESTRA 'I MILANGIANE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane grandi,
- 300 g di pomodori san marzano,
- 1 spicchio di aglio,,
- basilico,
- 1 peperoncino rosso piccante,
- sale,
- 4 fette di pane integrale raffermo,
- 1 tazzina di olio d'oliva extra-vergine,
- 2 cucchiari di formaggio parmigiano grattugiato.

Pulite con un canovaccio le melanzane dopo averle private del gambo e mettetele a lessare in acqua salata fino a quando l'acqua avrà raggiunto il bollore.

A cottura ultimata, fatele sgocciolare e tagliatele in filetti.

Avrete intanto preparato in un tegame una salsa con l'olio d'oliva, l'aglio, i pomodori passati e il basilico.

Unitevi le melanzane, lasciatele insaporire e versate ben caldo in una zuppiera sul cui fondo avrete sistemato le fette di pane.

Spolverate di parmigiano grattugiato.