

RISO CON MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 320 g di riso,
- 2 melanzane,
- 1 spicchio di aglio,
- basilico,
- 50 g di olive nere,
- 6 pomodori pelati,
- abbondante olio d'oliva,
- 30 g di capperi,
- sale,
- pepe.

Sbucciate le melanzane, tagliatele prima a grosse fette e poi a dadi, mettetele su uno scolapasta, cospargetele di sale e lasciatele a perdere acqua per 1 ora.

Trascorso il tempo indicato sgocciolatele bene e asciugatele.

Fate scaldare abbondante olio in una padella, buttatevi le melanzane e fatele friggere, poi sgocciolatele con una schiumarola e passatele a perdere l'unto su carta assorbente da cucina.

Mettete in una padella 4 cucchiai di olio,, con uno spicchio d'aglio fatelo imbiondire, unitevi i pomodori tagliati a filetti e fateli saltare per qualche istante, poi salateli, pepateli, unite le melanzane e cuocete il tutto per almeno una decina di minuti a fuoco basso.

Intanto snocciate le olive.

Fate bollire abbondante acqua, salatela, buttatevi il riso e cuocetelo al dente.

Scolate il riso, conditelo prima con il sugo di pomodoro e melanzane, quindi unite le olive, i capperi e le foglie di basilico. Mescolate rapidamente e servite subito ben caldo.