

CAVIALE DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane,
- 1 limone,
- olio d'oliva,
- sale,
- 1 macinata di pepe.

Lavate, asciugate e spuntate le melanzane, lessatele con la buccia in acqua salata a bollore.

Ultimata la cottura, lasciatele sgocciolare perché perdano più acqua possibile e poi sbucciatele.

Passate la polpa ancora tiepida allo schiacciapatate o al mulinetto e fate cadere il passato in una terrina.

Condite con il succo di limone filtrato al colino, olio, sale e una macinata di pepe.

Mescolate bene e lasciate raffreddare.

Al momento di servire presentate il composto di melanzane guarnito di pomodori tagliati a fettine e crostini di pane imburriati.

Messo in un contenitore ermetico, il caviale di melanzane si può conservare in frigorifero per parecchi giorni.