

MELANZANE AL FUNGHETTO 1

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di melanzane
- 300 g di pomodori
- 2 spicchi aglio
- 1/2 bicchiere olio d'oliva
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato (facoltativo)
- sale
- pepe

Lavate con cura le melanzane, asciugatele, privatele del picciolo e riducetele prima a fette spesse 2-3 di centimetri e successivamente a cubetti.

Disponete questi cubetti in un colapasta, cospargeteli con una manciata di sale, copriteli con un piatto, su questo ponete un peso e lasciate riposare le melanzane per mezz'ora sotto pressione, in modo che perdano la loro acqua amara.

Dopodichè, tamponate le melanzane con carta da cucina e ponetele in una casseruola di adeguate dimensioni nella quale avrete già fatto rosolare gli spicchi d'aglio tritati assieme all'olio.

Lasciate insaporire nel soffritto per 4-5 minuti a calore moderato, mescolando senza interruzione, quindi unite i pomodori privati di pelle e semi e spezzettati e proseguite la cottura per 20 minuti circa a calore molto moderato e recipiente coperto, avendo cura di scuotere quest'ultimo di tanto in tanto per accertarvi che la preparazione non attacchi sul fondo. Evitate però di mescolare ulteriormente le melanzane perché rischierebbero di spappolarsi.

Al termine, regolate di sale e cospargete le melanzane con una macinata abbondante di pepe e, a piacere, con il prezzemolo tritato.

Servitele calde o tiepide.