

MELANZANE AL FUNGHETTO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di melanzane
- 2 spicchi aglio
- prezzemolo
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Tagliate le melanzane a dadini, disponetele in uno scolapasta, salate e lasciate riposare almeno due ore.

Mettete un po' d'olio d'oliva in un tegame con l'aglio, unite le melanzane e fate cuocere lentamente girando di tanto in tanto.

Salate e pepate.

Verso fine cottura unite un battuto di prezzemolo.