

MELANZANE ALLA GRATICOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 6 melanzane piccole
- 2 spicchi aglio tritato
- 1 manciata prezzemolo tritato
- 4 cucchiaini olio d'oliva
- sale
- pepe

Affettare le melanzane nel senso della lunghezza e metterle sotto sale.

Quindi sciacquarle ed asciugarle con un panno.

Inciderle leggermente per facilitare la cottura.

Metterle in una terrina con l'olio, l'aglio, il prezzemolo, il sale e il pepe e lasciarle marinare per 20'.

Scaldare la graticola e rosolarle 10' per parte.