

MELANZANE ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane
- 60 g di burro
- 4 cetriolini sott'aceto
- 30 g di pinoli
- 1/2 bicchiere panna
- 1/2 bicchiere aceto di vino
- 1 scalogno
- prezzemolo
- sale
- pepe

Lavate le melanzane, tagliatele a fettine di mezzo centimetro, sbollentatele in acqua salata, scolatele e lasciatele intiepidire.

In un tegame soffriggete lo scalogno tritato con metà burro, aggiungete un trito di prezzemolo, cetriolini, pinoli. Mescolate, spruzzate con l'aceto, fate sfumare, versate la panna.

Salate e pepate con moderazione e cuocete a fiamma bassissima per un quarto d'ora.

A parte insaporite le melanzane nel restante burro, trasferitele con il fondo di cottura nel recipiente della salsa. Cuocete 10 minuti.

Passate sul piatto da portata e servite.