

MELANZANE ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 4 persone:

- 5 melanzane
- olio d'oliva
- sale
- 1 pizzico pepe
- alcune gocce aceto balsamico

Sbucciate le melanzane, tagliatele a fette, cospargetele di sale e lasciatele riposare un'ora perché perdano la loro acqua amara.

Asciugatele, friggetele nell'olio, scolatele.

Disponetele su un piatto da portata, spruzzatele con alcune gocce di aceto balsamico, spolverizzate con un pizzico di pepe e alcuni minuti dopo servite.