
MELANZANE ALLE ACCIUGHE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane
- 4 acciughe sotto sale
- aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- 1 cucchiaio aceto di vino

Lavate e asciugate le melanzane.

Tagliatele a fette alte circa mezzo centimetro e friggetele in padella con abbondante olio.

Asciugatele su carta da cucina e sistematele sul piatto da portata.

In un tegamino scaldate quattro cucchiai d'olio e fatevi dorare lo spicchio d'aglio.

Eliminatelo appena ha preso colore e aggiungete le acciughe lavate, diliscate e dissalate.

Schiacciatele con la forchetta perché si sciolgano nell'olio.

Aggiungete il prezzemolo tritato e un cucchiaio d'aceto.

Lasciate sfumare, quindi ritirate dal fuoco e versate sulle melanzane.