

MELANZANE ALLO YOGURTH

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di melanzane
- 2 vasetti yogurth
- 1 scalogno
- 1 cucchiaino erba cipollina tritata
- sale
- pepe

Sbucciare le melanzane, tagliarle a cubetti e farle cuocere a vapore per circa 20 minuti.
Versare gli yogurth in una ciotola, salare, pepare, unire lo scalogno sbucciato e tritato e l'erba cipollina.
Rovesciare i cubetti di melanzana in questa salsa, mescolare e servire tiepido o freddo.