

MELANZANE MARINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane tonde grandi
- 1 peperone giallo
- 2 spicchi aglio
- rosmarino
- salvia
- origano
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Affettate le melanzane, salatele e lasciatele nel colapasta per almeno mezz'ora.

Abbrustolite direttamente sulla fiamma il peperone, quando sarà completamente annerito passatelo sotto l'acqua fredda per pelarlo, privatelo dei semi e filamenti e tagliatelo a listarelle.

Cuocete le melanzane sulla piastra caldissima poi disponetele in un unico strato in un piatto di portata.

Distribuitevi sopra il peperone a listarelle, un trito d'aglio, salvia e rosmarino, cospargete con un pizzico di origano, salate, pepate, infine irrorate con abbondante olio.

Tenete il piatto in frigorifero almeno 2 ore.