

MELANZANE MEDITERRANEE 1

Ingredienti per 6 persone:

- 2 melanzane grandi
- 6 pomodori san marzano
- 6 foglie basilico
- 1 cucchiaio capperi
- 6 cucchiaini pangrattato
- 1 cucchiaino origano
- 6 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Mondate le melanzane e tagliatele a fette alte circa 2 centimetri che siano prive di buccia da entrambe i lati. Incidetele la superficie di ogni fetta con dei tagli a grata, cospargetele di sale e fatele spurgare dall'acqua di vegetazione amara.

Lavatele bene e asciugatele accuratamente con un canovaccio pulito o con carta da cucina, ungetene la superficie con 2 cucchiaini d'olio e disponetele in una teglia unta con altri 3 cucchiaini d'olio.

Tagliate a pezzetti i pomodori eliminando i semi, strizzateli leggermente e mescolateli all'origano, al basilico tritato, ai capperi, a 1 cucchiaio d'olio, al pangrattato, al sale e al pepe.

Mescolate bene e ricoprite con questo composto le fette di melanzana.

Infornate a 200 gradi per circa mezz'ora.

Servite tiepide o a temperatura ambiente.