

MELANZANE MEDITERRANEE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- olio d'oliva
- aglio
- prezzemolo
- 1 cucchiaio mollica di pane

Affettate le melanzane e mettetele sotto sale per 1 ora; successivamente asciugatele e friggetele in olio bollente. Finita questa cottura toglietele dall'olio e mettetele in un piatto; nell'olio di cottura, invece, versateci aglio e prezzemolo tritati e un cucchiaio di mollica di pane sbriciolata. Lasciate dorare questo composto e poi versatelo sulle melanzane.