

## MELANZANE PICCANTI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- 6 filetti d'acciughe
- 2 spicchi aglio
- olio d'oliva
- sale
- 1 cucchiaio aceto di vino
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato

Affettare le melanzane, salarle e lasciarle a perdere acqua.

Tagliarle a striscioline e friggerle in abbondante olio.

Tenerle al caldo.

Nell'olio di frittura delle melanzane rosolare l'aglio e sciogliere le acciughe.

Unire 1 cucchiaio di aceto, uno di prezzemolo tritato e mescolare bene.

Versare la salsa sulle melanzane e servire.