

# MELAZANE MARINATE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di melanzane
- 3 spicchi aglio
- 10 foglie menta
- capperi
- peperoncino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate le melanzane e tagliatele a fette alte mezzo centimetro.

Mettetele sotto sale in un piatto inclinato e con un peso sopra per eliminare l'acqua amarognola.

Dopo 30 minuti sciacquatele velocemente, asciugatele con cura, spennellatele con un po' d'olio e fatele arrostitire in una padella antiaderente a fuoco vivace.

In una terrina mescolate 10 foglie di menta, il peperoncino a pezzetti, gli spicchi d'aglio finemente tritati, i capperi dissalati e tritati, sale e pepe.

Distribuite in un'insalatiera uno strato di melanzane, un cucchiaino di condimento e continuate con gli strati fino a esaurimento degli ingredienti.

Irrorate con un bicchiere d'olio e lasciate marinare al fresco almeno 6 ore.

D'estate può sostituire un primo.