

# MELINTZANOSALATA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane
- 1 limone (succo)
- poco olio d'oliva
- sale
- 1 spicchio aglio tritato
- origano

Si prendano due belle melanzane e si mettano, intere, nel forno scaldato a 180 gradi.

Dopo una ventina di minuti si ruotino di 180 gradi, e dopo altri 20-25 si levino dal forno.

Lasciate raffreddare un po', si spelleranno con estrema facilità.

Farle a pezzi e strizzarle molto bene, eliminando quanta più acqua di vegetazione è possibile; quindi metterle nel robot con il succo di un limone, un po' di olio di oliva, sale, uno spicchio d'aglio ben tritato.

Frullare il tutto e mettere in frigo a raffreddare.

Servire in una salsiera, spolverizzando di origano, e spalmare su fettine di pane caldo o come accompagnamento a quel che vi pare.