

MELINTZANOSALATA 3

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di melanzane tonde
- 1 tazza olio d'oliva
- 1/2 tazza prezzemolo tritato
- 3 cucchiaini aceto di vino
- 1 cipolla piccola
- 2 spicchi aglio tritato
- sale

Bucate le melanzane con una forchetta e fatele cuocere al forno per 45 minuti fino ad intenerirle e ad abbrustolire la buccia.

Pulitele ed in seguito sbattetele con l'aceto e con un po' di sale.

In questa poltiglia aggiungete la cipolla, l'aglio, il prezzemolo e l'olio poco per volta.

Quando la servirete decoratela, se volete, con le olive, le fette di pomodoro e cospargetela con prezzemolo tritato.