

## MELINTZANOSALATA 4

Ingredienti per 6 persone:

- 1000 g di melanzane tonde
- 1 tazza olio d'oliva
- 1/2 tazza prezzemolo tritato
- 1 limone grande
- 1 cipolla piccola
- 1/2 tazza maionese
- 1/2 tazza yogurth

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 il succo del limone e con un po' di sale.

In questa poltiglia aggiungete la cipolla, la maionese, lo yogurth, 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.