

ORTAGGI ALLA GRIGLIA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane
- 2 zucchine
- 2 cespi radicchio rosso
- 5 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- 2 cucchiaini succo di limone
- 1 spicchio aglio
- 1 mazzetto prezzemolo
- 1 mazzetto basilico
- sale
- pepe

Lavare il prezzemolo e il basilico, asciugarli e tritarli; sbucciare l'aglio e schiacciarlo leggermente.

In una ciotolina battere insieme con una forchetta l'olio, il succo di limone e un pizzico di sale e di pepe; aggiungere lo spicchio d'aglio, il prezzemolo e il basilico tritati e mescolarli bene fino a ottenere una salsa bene amalgamata.

Pulire il radicchio, lavarlo accuratamente e asciugarlo con un canovaccio.

Spuntare le melanzane e le zucchine e lavarle; tagliare le zucchine a fette un poco sottili, nel senso della lunghezza e a rondelle le melanzane.

Appiattire un poco il radicchio premendolo con il palmo della mano e tagliarlo a fette piatte nel senso della lunghezza, allo spessore di 6-7 mm.

Far scaldare la padella grigliante, adagiarvi le verdure e farle grigliare per qualche minuto da una parte e dall'altra; toglierle dalla griglia e farle raffreddare.

Distribuirle sul piatto di portata e irrorarle con la salsa alle erbe preparata.

Se si preferiscono le verdure calde, servirle subito irrorate con la salsa.