

PUREA DI MELANZANE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- sale
- pepe
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- 3 cucchiaini yogurth
- 1 cipolla cruda
- alcune foglie menta
- pane raffermo (per servire)

Far cuocere a lungo in forno appena caldo 4 melanzane.

Quando sono molto tenere avvolgerle in uno straccio bagnato e farle raffreddare.

Spellarle e raccogliere la polpa, tritarla finemente e condirla con sale, pepe, 3 cucchiaini di olio d'oliva e 3 cucchiaini di yogurth.

Guarnire questa purea con fette sottilissime di cipolla cruda e foglioline di menta.

Servire con crostini di pane raffermo tostato al forno.