

PUREA DI MELANZANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane
- 6 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi aglio
- 1 pizzico peperoncino
- 1 limone
- basilico
- sale

Lavate bene le melanzane e lasciatele intere per 40 minuti dentro il forno molto caldo appoggiate sulla grata. Levate con attenzione tutta la pelle, schiacciate la polpa con il passaverdura o passatela al mixer e mettetela in una terrina.

Amalgamate lentamente con l'aglio tritato, olio, succo di limone e peperoncino.

Lavorate con cura per una decina di minuti con un mestolo di legno e se l'impasto risultasse troppo asciutto aggiungete altro olio.

Aggiustate di sale a piacimento e servite come antipasto, con crostini di pane fritti, a temperatura ambiente guarnendo con foglie di basilico.