

SALATA DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 18 melanzane
- 6 limoni
- 6 spicchi aglio
- alcune olive nere
- 1 pomodoro non troppo maturo
- sale
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- 1 1/2 bicchiere yogurth

Cuocere le melanzane direttamente sulla fiamma - meglio se sul carbone - tenendole per la coda finché non diventano molli; sempre tenendole per la coda pelarle colla punta di un coltello, quindi gettare le code e, su un vassoio, togliere i semi ed irrorare con il succo dei limoni.

Fare un purè ed aggiungervi l'aglio tritato, il sale, l'olio, lo yogurth e decorare con qualche oliva nera e qualche fetta di pomodoro.