

ANTIPASTO DI MELANZANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- 4 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di basilico
- 2 cucchiaini di aceto di mele
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Lavate le melanzane, tagliate a fette per lunghezza, lasciate asciugare coprendole con poco sale.

Tagliate il basilico e unitelo all'aglio tritato, 1/2 bicchiere di olio, 2 cucchiaini di aceto e sale.

Ottenete una salsina.

Pulite le melanzane dal sale e cuocetele su entrambi i lati alla griglia.

In un'insalatiera mescolate le melanzane con salsa di basilico e lasciate a riposare per circa 12 ore in frigorifero.

Servite quindi con fette di pane abbrustolito.