
ANTIPASTO DI POMODORI ALLA CREMA DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 pomodori grandi freschi e maturi

Per il ripieno:

- 3 melanzane

- 2 spicchi di aglio pestato

- 1 tazzina di olio d'oliva

- 2 limoni (succo)

- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato finemente

- sale

Preparate i pomodori come descritto alla ricetta 'Antipasto di pomodori alla valacca'.

Lavate e asciugate le melanzane, sistematele sulla graticola ben calda e fatele abbrustolire rigirandole spesso.

Appena pronte (dovranno risultare morbide) tuffatele nell'acqua fredda e spellatele delicatamente.

Ponetele sul tagliere e con la mezzaluna tritatele finemente, sino ad ottenere un composto omogeneo.

Aggiungete il sale, l'aglio pestato, il prezzemolo.

Sistamate l'impasto in una terrina, unite l'olio, il succo di limone e continuate a lavorare con un cucchiaino di legno, finché non avrete ottenuto un impasto cremoso, con cui riempirete i pomodori.