

ANTIPASTO DI MELANZANE (FREDDO)

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
- sale

Tagliare a fette verticali le melanzane e metterle sotto sale per 30 minuti.

Pestare in un mortaio basilico e aglio.

Lavare asciugare e cuocere alla griglia le melanzane per pochi minuti.

Toglierle dal fuoco, lasciarle intiepidire e disporle in una insalatiera a strati, condendone ciascuno con la salsina preparata.

Lasciar riposare per almeno 10 ore in un luogo fresco e servire.