

CROSTONI DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 melanzana grande
- 4 fette di pane tostato
- formaggio brie
- 1 cipolla
- olio d'oliva extra-vergine
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale

Cuocete la melanzana intera per 10 minuti in forno a 180°.

Nel frattempo fate soffriggere in poco olio la cipolla tritata.

Sbucciate la melanzana, tagliatela a pezzi e passatela nel frullatore.

Aggiungete la crema di melanzana al soffritto, bagnate col vino bianco, aggiustate di sale e fate cuocere per una decina di minuti.

Spalmate il pane tostato con il formaggio, coprite con le melanzane e passate in forno caldo a 200°C per 5 minuti.