

Estate che fantasia: Melanzane a funghetti

Data: Invalid Date | Autore: Clara Varano



Piatto semplice e veloce, perfetto per il periodo estivo e per chi, pur avendo poco tempo a disposizione vuole portare in tavola un contorno saporito.

Ingredienti per 8 persone:

4 melanzane belle grosse;
20 pomodirini piccadilly;
olio evo;
aglio;
sale q.b.

[MORE]

Dopo aver lavato le melanzane, tagliatele in quattro parti, seguendo la lunghezza, ed eliminate la mollica in eccesso.

Divide le 4 parti attenute ancora in 2, tagliando la melanzana sempre per la lunghezza.

A questo punto, riducete la melanzana a dadi e versateli in una padella aggiustandole di abbondante olio e sale.

Fate cuocere le melanzane, finché non risulteranno ben dorate e morbide. Al termine della cottura, sollevatele dalla padella facendo bene attenzione a non scolare anche l'olio.

Prendete uno spicchio di aglio e fatelo rosolare nell'olio delle melanzane, senza farlo imbrunire.

Levate la padella dal fuoco e, dopo aver eliminato l'aglio, versate i pomodorini che avrete precedentemente lavato e diviso in quattro parti.

Riponete la padella sul fornello e fate cuocere i pomodori, aggiustandoli sempre di sale.

Quando il pomodoro sarà cotto, unite al sughetto le melanzane e fatele andare ancora per una decina di minuti.

Ecco uno squisito contorno da servire caldo o anche freddo, come accompagnamento per carne o pollo arrosto.

Ricetta tratta dal blog ["A cena dalle Sorelle"](#)

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/estate-che-fantasia-melanzane-a-funghetti/14523>

