



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Melanzane mandorle e noci



4 Persone

contorni Categoria

facile Difficoltà

30 minuti + 1 ora per l'ammollo Tempo

Attrezzatura : **una tegame**

Ingredienti

- 2 melanzane
- 8 mandorle
- 8 noci
- 1 cucchiaio di uva sultanina
- olio per friggere
- aceto
- miele
- aglio
- basilico
- menta

Preparazione Melanzane mandorle e noci

Passo 1.

Tagliate le melanzane a cubetti e mettetele in ammollo con acqua e sale per un'ora.

Passo 2.

Quindi strizzatele e friggetele in abbondante olio bollente.

Passo 3.

Una volta fritte, fatele asciugare su della carta assorbente in modo da eliminare l'olio di frittura.

Passo 4.

Schiacciate l'aglio ed aggiungetelo alle melanzane, alle mandorle grattugiate, alle noci a pezzetti, all'uvetta, menta e basilico.

Passo 5.

Riscaldare il miele insieme all'aceto e versatelo sul preparato.

Passo 6.

Fate raffreddare prima di servire il piatto.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)