



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

Melanzane arrostate



4 Persone

antipasti Categoria

media Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **cucchiaino, ciotola**

Ingredienti

- 8 melanzane
- 1 spicchio d'aglio
- 1 cucchiaino di aceto
- origano
- 8 foglioline di menta
- 1 cucchiaino di zucchero
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Melanzane arrostate

Passo 1.

Cuocete le melanzane intere sulla carbonella (oppure in forno), farle raffreddare e prelevate la polpa con un cucchiaino.

Passo 2.

Mettete la polpa in una ciotola e condite con olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio tritato, l'aceto, un cucchiaino raso di zucchero, le foglioline di menta tritate, un po' di origano, sale e pepe.

Note

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