



RICETTA: MELANZANE GRIGLIATE CON AROMI



Portata: Contorni
Olio Bertolli: Fragrante
Difficoltà: Facile
Tempo di preparazione: 45 min.
Piatto vegetariano

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane
- 8 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 spicchio d'aglio
- 1 ciuffo di basilico
- 4 rametti di timo
- 1 cucchiaino di aceto di vino bianco
- sale
- pepe

Preparazione:



Pulisci le melanzane, tagliale a fette dello spessore di 0,5 cm circa (1), salale e falle spurgare per circa 30 minuti (2). Lava le melanzane, asciugale e cuocile su una bisticchiera unta con 2 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE (3), quindi disponile su un piatto da portata.



Nel frattempo sbuccia lo spicchio d'aglio e tritalo finemente, lava il timo e il basilico, asciugali con un telo e spezzettali (4). In una ciotolina sbatti leggermente 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI FRAGRANTE con le erbe, l'aglio, l'aceto, un pizzico di sale e una macinata di pepe (5) e irrori le melanzane con l'emulsione preparata (6). Servile fredde o tiepide.

Olio consigliato:



Fragrante