



Vizio & Sfizio

CROSTINI CON SALSA DI MELANZANE E POMODORINI (aperitivo)

INGREDIENTI (per 4 persone)

pane casereccio

1 scalogno, 2 melanzane

pomodorini semi-secchi sott'olio (Campisi Salvatore)

succo di limone

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Scaldate il forno a 200° ed infornatevi le melanzane lavate ed asciugate con il picciolo avvolto di stagnola (in questo modo non si brucierà). Cuocetele in forno finchè saranno gonfie e tenere. Nel frattempo tritate fine lo scalogno e soffriggetelo dolcemente in un padellino con un filo d'olio. Tirate fuori le melanzane dal forno, fatele intiepidire, tagliatele a metà ed asportate la polpa con un cucchiaino. In un mixer frullate la polpa di melanzane ricavata con il soffritto di scalogno. Regolate di sale e pepe ed aggiungete qualche goccia di succo di limone, che rende più fresco e gradevole il sapore della melanzana.

Fate tostare in forno il pane casereccio tagliato a fette. Quando sono tostate cospargetele con la salsa di melanzane e rifinite con qualche fettina di pomodoro semi-secco.

Buon Appetito !!!