

Melanzane a funghetto al pomodoro



Tempo di preparazione: 75 min.

Difficoltà: Media

Ingredienti (4 persone)

- Passata Rustica 700g 250 gr
- **Ingredienti**
 - Basilico qualche foglia
 - Melanzane 1
 - Olio evo q.b.
 - Sale q.b.
 - Spicchi d'aglio 2

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

Le **melanzane a funghetto** e pomodoro sono un contorno classico e appetitoso. Dopo aver sciacquato le melanzane, asciugarle accuratamente e poi tagliarle a cubetti.

Mettere i cubetti in uno scolapasta cospargendoli di sale per eliminare l'acqua di vegetazione per circa un'ora.

Una volta che si sono scolate, strizzare le melanzane e friggerle in abbondante olio evo.

Quando avranno assunto un invitante colore bruno dorato, scolare le melanzane mettendole ad asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina.

In una padella pulita soffriggere l'aglio e, quando sarà dorato, aggiungere la *Passata Rustica Pomi*.

Dopo pochi istanti aggiungere le melanzane facendo saltare il tutto in padella per qualche minuto a fuoco vivace.

Aggiustare di sale e decorare il tutto con una abbondante manciata di basilico tritato.