Melanzane a funghetto al pomodoro



Tempo di preparazione: 75 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Basilico: qualche foglia
- Melanzane: 1
- Olio evo: q.b.
- Sale: q.b.
- Spicchi d’aglio: 2

Preparazione

1. Le melanzane a funghetto e pomodoro sono un contorno classico e appetitoso. Dopo aver sciacquato le melanzane, asciugarle accuratamente e poi tagliarle a cubetti;
2. Mettere i cubetti in uno scolapasta cospargendoli di sale per eliminare l'acqua di vegetazione per circa un'ora;
3. Una volta che si sono scolate, strizzare le melanzane e friggerle in abbondante olio evo;
4. Quando avranno assunto un invitante colore bruno dorato, scolare le melanzane mettendole ad asciugare su un foglio di carta assorbente da cucina;
5. In una padella pulita soffriggere l'aglio e, quando sarà dorato, aggiungere la passata rustica Pomì;
6. Dopo pochi istanti aggiungere le melanzane facendo saltare il tutto in padella per qualche minuto a fuoco vivace;
7. Aggiustare di sale e decorare il tutto con una abbondante manciata di basilico tritato.

For this recipe we used:

Passata Rustica 250 gr

