

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Melanzane arrosto con il Crisp !!!

Buonissime, morbidissimeanche con il forno tradizionale!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
20 minuti

Ingredienti

- Melanzane - 2
- olio - q.b.
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - 1 spicchio
- sale - q.b.

Preparazione

Ritagliate un foglio di carta forno a misura e ponetelo sul piatto crisp o sulla placca del forno. Versate un giro d'olio. Preparate le melanzane, tagliandole a metà e poi fate delle incisioni in lungo senza, però, andare fino in fondo. Riempite con un po' di prezzemolo e aglio tritati e aggiungete un po' d'olio e sale. Posate la melanzana sulla teglia dalla parte della polpa. La buccia proteggerà la melanzana. Aggiungete un filo d'olio e fate cuocere. La polpa sarà morbida e dorata. Se non vi piace l'aglio, potete cuocerle senza, sarà buona e delicata.

