

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Melanzane per i crostini ....al fuoco, sul fornello o al forno !!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
30 minuti

### Ingredienti

- Melanzane - 2
- aglio - 1 spicchio
- sale - q.b.
- pepe -q.b.
- olio - q.b.
- qualche foglia di basilico

### Preparazione

Comprare due belle melanzane nere. Sono buonissime cotte sulle braci fino a quando diventano morbidissime al tatto. Ma se il fuoco non c'è, si possono cuocere in un forno tradizionale o in quello a microonde. Se volete le potete cuocere anche sulla fiamma del gas, ma mettendoci sopra uno spargi fiamme! Quando sono cotte, togliete la pelle che andrà via facilmente o togliete la polpa con un cucchiaio! Ponetela in un piatto, schiacciatela e condite con abbondante olio, sale e pepe. Se vi piace aggiungete qualche foglia di basilico. Preparate dei crostini , anche abbrustoliti e spalmateci sopra la polpa delle melanzane . Se vi piace potete arrostitire anche dei pomodori e mischiarli alle melanzane!!!

