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 crostoni , anche abbrustoliti e spalmateci sopra la polpa delle melanzane . Se vi piace potete arrostire anche dei pomodori e mischiarli alle melanzane!!!