



Antipasto di melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

antipasto di melanzane - aromatizzate - aglio - basilico - melanzane

Ingredienti per 4 persone:

4 melanzane
4 spicchi d'aglio
1 mazzetto di basilico
Aceto di mele
Olio extra vergine
Sale

Procedimento:

Lavate le melanzane, tagliatele a fette per lungo, lasciatele asciugare coprendole con poco sale.
Tagliate il basilico e unitelo all'aglio tritato, 1/2 bicchiere di olio, 2 cucchiaini di aceto e sale.
Togliete il sale dalle melanzane e fatele cuocere su entrambi i lati alla griglia.
In un'insalatiera mescolate le melanzane con salsa di basilico e lasciate riposare per circa 12 ore in frigorifero.