

Melanzane intere cotte al forno

1 grossa melanzana
3 spicchi d'aglio
olio d'oliva



FACILEeBUONO

Ecco come fare



Prendiamo la melanzana, laviamola, asciughiamola e incidiamo tre tagli, inseriamo i tre spicchi d'aglio interi sbucciati.

Copriamo una teglia con carta forno, adagiamo la melanzana e cuociamo a 200° in forno per 40 minuti. Lasciamola intiepidire e tagliamola a metà.

Con l'aiuto di un cucchiaino recuperiamo la polpa e schiacciamola con una forchetta, aggiungiamo un filo d'olio e amalgamiamo per bene.

Ottima per condire della pasta o creare fantastici stuzzichini.

Una vera ricetta gourmet.

Prova queste idee delle melanzane intere cotte al forno, ottenendo un'ottima polpa per condire della pasta o per fantastici stuzzichini.

This image shows a vertical rectangular sheet of white paper designed for handwriting practice. It features ten sets of horizontal dashed lines, evenly spaced from top to bottom. Each set consists of three parallel lines, providing a guide for letter height and placement. The paper is otherwise blank, with no margins, text, or other markings.