

Contorno di melanzane

2 piccole melanzane
formaggio grattugiato
basilico
sale



FACILEeBUONO

Ricetta facile



Laviamo le melanzane e tagliamole a rondelle dello spessore di mezzo centimetro.

Ungiamo una padella antiaderente e grigliamole da ambo i lati con un poco di sale, a fuoco moderato in modo che non brucino.

Con un cucchiaino adagiamo al centro delle melanzane il formaggio grattugiato e una foglia di basilico.

Mettiamo il coperchio, lasciamo sciogliere il formaggio e teniamole da parte.

Ripetiamo l'operazione pulendo il fondo della padella da eventuale formaggio grattugiato.

Eccezionali come contorno, sia calde che fredde.

Questo contorno di melanzane, veloce da preparare, sfizioso al palato, sorprenderà i vostri invitati.