



Dosi per:
4 persone



Strumenti e accessori:

- Padella 28cm
Moneta Recy
- Tagliere
- Coltello adatto
- Mestolo forato

MELANZANE FRITTE MARINATE AL PICCANTE

Ingredienti:

- 450 gr di melanzane tonde
- 3 peperoncini freschi piccanti
- 1 cipolla
- 2 spicchi di aglio
- trito aromatico (salvia, timo, prezzemolo)
- origano fresco
- olio extravergine di oliva
- olio per friggere
- sale

Procedimento:

Privare le melanzane del picciolo, ridurle a rondelle e friggerle in abbondante olio caldo.

Quando saranno pronte, toglierle con il mestolo forato, sistemarle su un doppio foglio di carta assorbente da cucina, spolverizzarle con un po' di sale, quindi sistemarle nel piatto da portata.

Preparare la marinata: privare dei semi i peperoncini piccanti, tagliarli a rondelle e farli appassire, per alcuni minuti, in 2 cucchiainate di olio extravergine di oliva riscaldato insieme con l'aglio tagliato a fettine, quindi unire mezzo cucchiaino di trito aromatico e versare la marinata calda sulle fette di melanzane fritte.

Lasciarle macerare almeno 2 ore prima di servirle con una guarnizione a piacere: foglioline di origano fresco e spicchietti di cipolla.

Buon appetito!