



Ricetta

Melanzane al forno con menta e aceto

Facilissimo, buonissimo

20 min

Tempo di preparazione



20 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

QUANTITÀ

- 2 melanzane a fette di circa 1cm di spessore
- 1 c sale
- 100 g farina bianca
- 1-2 dl olio d'oliva
- 1 dl balsamico bianco
- 1 mazzo menta piperita a strisciole sottili

Ecco come si prepara

1 di 1

PREPARAZIONE Sistemare le fette di melanzana su una teglia, salare da entrambi i lati, lasciar riposare per 20 minuti. Tamponare accuratamente con carta da cucina. Infarinare le fette di melanzana togliendo la farina in eccesso. Saltare le melanzane nell'olio da entrambi i lati per 2-3 minuti, togliere dal fuoco, tamponare con carta da cucina. Condire con aceto mentre sono ancora calde e guarnire con la menta.

CONSIGLIO Le melanzane sono perfette con il prosciutto crudo o come snack con qualche fetta di pane.