

Melanzane a modo mio



Ingredienti

1 kg di melanzane tagliate a cubetti (io prediligo quelle chiare e striate)

1 cipolla di Tropea tagliata finemente

1 spicchio d'aglio tagliato a lamelle sottili

foglie di basilico in quantità a piacere

origano in quantità a piacere

olio e.v.o.

1 cucchiaino di sale grosso

Ricetta nata per caso, prendendo spunto da una ricetta a base di zucchine già collaudata.

Versare in una padella l'olio e farvi appassire la cipolla. Quando la cipolla sarà pronta, aggiungere le melanzane e tutti gli altri ingredienti.



Coprire la padella e fare cuocere a fuoco basso fino a quando le melanzane avranno rilasciato tutta l'acqua che contengono; a quel punto scoprire e alzare la fiamma fino a fine cottura, facendo saltare le melanzane frequentemente o rimescolandole delicatamente per non farle attaccare al fondo della padella.

Risulterà un contorno semplice, leggero ma anche molto appetitoso.