



Paté di melanzane

Ingredienti

2 o 3 melanzane

10-15 noci (facoltative)

aglio

prezzemolo

olio e,v,o,

sale

1 cucchiaio di farina

2 cucchiari di yogurt

Molto indicato nei buffet su crostini o crackers; un sapore fresco, estivo. Ricetta facile e veloce con un gusto insolito.

Tagliare le melanzane a tocchetti e metterle in una padella insieme al prezzemolo, l'aglio tritati e un po' d'olio di semi.

Lasciarle soffriggere sino a che perdono l'acqua e cominciano a diventare rosolate, aggiungere un cucchiaio di farina e lasciare sul fuoco per 2 o 3 minuti girando di continuo.

Mettere le noci sgusciate nel mixer e farlo andare ad impulsi. Le noci devono essere macinate a granellini (non troppo fini).

Poi aggiungere le melanzane e due cucchiari di yogurt, frullare per alcuni minuti ed aggiustare di sale.

Se è troppo densa aggiungere un po' di acqua.

Mettere in frigorifero, servire freddo.