

Crema di melanzane

INGREDIENTI:

2 melanzane viola media pezzatura,
4 alici sotto sale,
1 mazzetto di prezzemolo,
5 foglie di basilico,
1 spicchio piccolo d'aglio,
il succo di 1 limone,
100 ml di olio evo,
sale qb,
1 pizzico di peperoncino.

Prendere le melanzane lavarle, bucherellarle con una forchetta, metterle in una teglia e infornare per 25-30' a 200°. Quando saranno cotte aprire la buccia e con un cucchiaio estrarre la polpa e metterla nel bicchiere del frullatore ad immersione, aggiungere le alici pulite dal sale e dalle lisce, il prezzemolo, il basilico, l'aglio, il succo di limone, l'olio, sale e peperoncino e frullare il tutto. Conservare in frigo.

UTILIZZO: su uova sode, bruschette, crostini con caprino o robiola e crema di melanzane.