



CUCINA CON NOI!

Teglia di melanzane marinate alla menta, pangrattato e pinoli

INGREDIENTI

450 g di Melanzane Grigliate Orogel

80 g di pangrattato

30 g di pinoli

140 ml di olio extravergine d'oliva

100 ml d'aceto di vino bianco

1 mazzetto di menta

2 spicchi d'aglio

sale



20



4



Facile



Contorni



Padella

Preparazione

- 1 Portate a bollore l'aceto con un rametto di menta e gli spicchi d'aglio schiacciati. Spegnete il fuoco e unite 80 ml d'olio.
- 2 Tostate il pangrattato e i pinoli in padella con l'olio rimasto fino a dorarli leggermente.
- 3 Cuocete le melanzane in padella con un filo d'olio per 6-7 minuti.
- 4 In una terrina formate uno strato con le melanzane, bagnate con l'olio aromatico, salate e cospargete con il pangrattato. Ripetete gli strati fino a terminare gli ingredienti.
- 5 Coprite con la pellicola e lasciate marinare per 3-4 ore. Servitele cosparse di menta.

