

CREMA DI MELANZANE



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 45 min - **Materiale :** coltello in metallo

Ingredienti : 1 tazza

- 1 piccola melanzana - 1 spicchio d'aglio - 2 cucchiaini di olio d'oliva - 1 cucchiaino di succo di limone - sale grosso - granelli di sale e pepe q.b.

1. Preriscaldare il forno a 180°C. Lavare, asciugare la melanzana e bucherellarla con una forchetta.
2. Porre la melanzana in una pirofila da forno sulla quale avrete disteso uno strato di sale grosso e far cuocere per circa 45 minuti fino a quando la polpa diventa morbida. Far raffreddare.
3. Tagliare lo spicchio d'aglio in 2 e togliere il germe.
4. Tagliare la melanzana in 2 e mettere la polpa, che avrete tolto con un cucchiaino, all'interno dell'abacinella.
5. Aggiungere gli altri ingredienti e dare circa 10 impulsi fino ad ottenere una crema omogenea.

Consigli del cuoco :

Cospargere con olive nere tritate e servire su fette di pane tostato.

