

ANTIPASTI

Melanzane alla sulcitana (versione 2)

Tradizione: Sardegna

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

10 min

Ingredienti per 4 persone

Melanzane nere	2
Pane carasau	4 fogli
Formaggio pecorino stagionato	80 g
Pomodorini	6
Basilico	4 foglie
Aglione	1 spicchio
Olio d'oliva extra-vergine	
Sale	

Preparazione

- 1 Lavate e pulite le melanzane, privatele del picciolo e affettatele nel senso della lunghezza; ogni fetta dovrà avere circa 1/2 cm di spessore.
- 2 Riponete le melanzane affettate su di un piano inclinato, cospargetele di sale e lasciatele a scolare per circa 30 minuti; quindi sciacquatele rapidamente, asciugatele bene e mettetele a friggere in olio.
- 3 Completata l'operazione asciugatele dall'olio in eccesso riponendole su carta assorbente.
- 4 Ammorbidite il carasau in acqua, e poggiatelo su un panno per farlo scolare; intanto preparate una salsa mescolando alcuni cucchiaini di olio, trito di aglio a crudo e basilico.
- 5 Amalgamate con i pomodorini precedentemente tagliati in piccoli cubetti. Infine disponete a strati gli ingredienti in un contenitore capiente alternando il pane carasau, le fette di melanzana fritte e la salsa di pomodori.
- 6 Non dimenticate per ogni strato il pecorino grattugiato grossolanamente. fate riposare l'antipasto per alcune ore prima di servire.