

ANTIPASTI

Bruschetta con Crema di melanzane

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Melanzane viola	2
Pane casereccio	4 fette
Aglione	2 spicchi
Menta	alcuni rametti
Prezzemolo	1 ciuffo
Succo di limone	1 cucchiaio
Olio d'oliva extra-vergine	

Preparazione

- 1 Spennellate le melanzane d'olio, pungetele qua e là con una forchetta e cuocetele sotto il grill del forno caldo per 30 minuti, girandole spesso.
- 2 Trascorso il tempo indicato, avvolgete le melanzane in sacchetti di carta e lasciatele intiepidire, quindi sbucciatele, tagliatele a metà e fatele riposare in un colino per 15-20 minuti, poi frullatele solo per qualche secondo, in modo da ottenere una purea consistente.
- 3 Tritate finemente le erbe con uno spicchio d'aglio, quindi mescolatele in una ciotola con 3 cucchiaini d'olio, il succo di limone e sale a piacere.
- 4 Fate tostare le fette di pane sotto il grill del forno caldo, finché risulteranno leggermente dorate, poi strofinatele con lo spicchio di aglio rimasto, tagliato a metà, e spalmatele con la crema di melanzane.
- 5 Distribuitevi sopra i semi di sesamo e servite. Nella cucina araba la stessa crema viene arricchita con una salsa chiamata "tahina", a base di pasta di sesamo.