

MELANZANE SFIZIOSE DI CARMEN



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- cipolla
- melanzane
- basilico
- 2 wurstel

Come si prepara

Tagliare la melanzana a cubetti e mettere a bagno in acqua e sale per almeno mezzora; dopodiché strizzare i cubetti e friggerli in una padella con olio fino a quando i cubetti non saranno dorati.

Quando saranno cotti togliete i cubetti dalla padella e metteteli su un foglio di carta assorbente.

Soffriggere a parte in una padella con un cucchiaino di olio la cipolla, i wurstel tagliati a rondelle fin quando la cipolla non sarà appassita ed i wurstel cotti a questo punto togliere la padella dal fuoco e aggiungere i cubetti di melanzane precedentemente soffritti e qualche fogliolina di basilico.

Il piatto può essere utilizzato come contorno oppure si possono preparare delle ottime bruschette!

Difficoltà: 2

Tempo: 20

Tags

verdure, bambini, contorno, single, ricetta utente, ricette utenti, melanzane sfiziose, melanzane



