

MELANZANE ALLA SARDA

Tagliate le melanzane a fette spesse un paio di centimetri. Incidete la superficie di ogni fetta con un coltello affilato tanto da formare una specie di reticolato.

Salate abbondantemente le fette e lasciatele una mezz'ora affinché perdano l'umore amarognolo.

Lavate dei pomodori maturi che taglierete a piccoli cubetti. Lavate le melanzane, asciugatele e stendetele in una teglia da forno unta di olio. Ricoprite le fette con il pomodoro e con prezzemolo e aglio tritati, sale e pepe in olio.

Potete fare più strati fino ad esaurimento delle melanzane. Passate la teglia in forno caldo per 30/40 minuti secondo lo spessore.

RICETTE DI CUCINA REGIONALE