

MELANZANE AL FUNGHETTO

Tagliare le melanzane a cubetti dello spessore di circa un centimetro. Friggerle in abbondante olio fino a doratura poi trasportarle in una terrina con della carta assorbente per eliminare più olio possibile. Nella stessa padella, nell'olio rimanente, mettere uno spicchio d'aglio (che toglierete appena colorito) e dei pomodori tagliati a cubetti senza l'acqua di vegetazione. Cuocere per cinque minuti unendo foglie di basilico spezzettate. Unire ora le melanzane, aggiustare di sale e cuocere il tutto per dieci minuti. Gustatele tiepide. Sono ottime anche per condire la pasta.