

CONTORNI

Insalata di melanzane

Difficoltà 

Preparazione  30 min

Ingredienti (per 4 persone)

Melanzane

3

Pomodorini

2

Cipollotto

1

Quartiolo Lombardo DOP Cademartori

200 gr

Basilico

5 foglie

Menta

5 foglie

Aceto

Q.b.

Olio Extravergine d'oliva

Q.b.

Sale e Pepe

Q.b.

Descrizione

Con l'insalata di melanzane realizzerete un piatto gustoso, fresco e colorato: ottimo come antipasto, contorno o piatto unico.

Grazie all'aggiunta del Quartiolo Lombardo DOP Cademartori, regalerete al risultato il buon sapore del formaggio e un tocco cremoso.

Pronti per l'estate? Portate in tavola una pietanza sfiziosa, profumata e facile da preparare come questa insalata di melanzane.

Per realizzarla, mondate e lavate le melanzane sotto l'acqua corrente, quindi tagliatele a fette nel senso della lunghezza, adagiatele su un piatto e salatele. Lasciatele riposare per una mezz'ora affinché perdano i loro liquidi e poi grigliatele su una piastra di ghisa bollente.

Una volta pronte, fatele raffreddare, tagliatele a strisce e trasferitele in una ciotola. Aggiungete i pomodori lavati e tagliati a spicchi e il cipollotto ad anelli. Condite gli ingredienti con un'emulsione di olio, aceto, sale e pepe e solo alla fine unite i dadini di Quartiolo Lombardo DOP Cademartori. Profumate l'insalata di melanzane con le foglie di menta e basilico e servite.