

Antipasto di melanzane

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

600 g melanzane
1 bicchiere olio d'oliva
1 cucchiaio zucchero
1 bicchiere aceto di vino bianco
sale fino
aglio

Preparazione

Lavate e asciugate le melanzane, tagliatele a cubetti abbastanza grossi. Mettetele in una terrina coperte di acqua e sale e lasciatele così per un'ora. Poi, tiratele su e spremetele, mettetele in un tegame con l'olio e frigetele 5 minuti. Mettete in una padella pulita poco olio, 1 spicchio d'aglio e unitevi le melanzane unendo lo zucchero e l'aceto. Fate scaldare il tutto mescolando con garbo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>