

Antipasto di pomodori alla crema di melanzane

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

8 pomodori grandi freschi e maturi
per il ripieno:
3 melanzane
2 spicchi aglio pestato
1 tazza olio d'oliva
2 limoni (succo)
2 cucchiaini prezzemolo tritato finemente
sale

Preparazione

Preparate i pomodori come descritto alla ricetta 'Antipasto di pomodori alla valacca'. Lavate e asciugate le melanzane, sistematele sulla graticola ben calda e fatele abbrustolire rigirandole spesso. Appena pronte (dovranno risultare morbide) tuffatele nell'acqua fredda e spellatele delicatamente. Ponetele sul tagliere e con la mezzaluna tritatele finemente, sino ad ottenere un composto omogeneo. Aggiungete il sale, l'aglio pestato, il prezzemolo. Sistemate l'impasto in una terrina, unite l'olio, il succo di limone e continuate a lavorare con un cucchiaio di legno, finché non avrete ottenuto un impasto cremoso, con cui riempirete i pomodori.

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

<http://www.ricetteitalia.org>