

Antipasto freddo

Le ricette di antipasti su Ricettitalia.org

Per 3 persone:

1 melanzana grande
1 manciata prezzemolo tritato
2 spicchi aglio pestato
3 cucchiaini pane pesto
1/2 limone (succo)
1/4 bicchiere olio d'oliva
2 cucchiaini maionese
sale
pepe

Preparazione

Fare scaldare il forno a 200 gradi per una mezz'ora. Fare un intaglio lungo la melanzana e metterla sulla griglia del forno. Dopo una mezz'ora la buccia sarà raggrinzita ed essiccata e la polpa cotta. Tirarla fuori, sbucciarla (la buccia si toglierà molto facilmente) e tritare la polpa. Metterla nel Moulinex insieme al resto degli ingredienti e frullare finché non si ha una crema omogenea non troppo liquida né troppo spessa (il pangrattato gonfiandosi ne aumenterà la consistenza), che sia giusta di sale e di aceto. Lasciare riposare in frigo almeno un giorno. Servire guarnendo con olive.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>