

Bruschetta con crema di melanzane

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

2 melanzane viola
4 fette pane casereccio
2 spicchi aglio
Alcuni rametti menta
1 ciuffo prezzemolo
1 cucchiaio succo di limone
olio d'oliva extra-vergine

Preparazione

Spennellate le melanzane d'olio, pungetele qua e là con una forchetta e cuocetele sotto il grill del forno caldo per 30 minuti, girandole spesso. Trascorso il tempo indicato, avvolgete le melanzane in sacchetti di carta e lasciatele intiepidire, quindi sbucciatele, tagliatele a metà e fatele riposare in un colino per 15-20 minuti, poi frullatele solo per qualche secondo, in modo da ottenere una purea consistente. Tritate finemente le erbe con uno spicchio d'aglio, quindi mescolatele in una ciotola con 3 cucchiari d'olio, il succo di limone e sale a piacere. Fate tostare le fette di pane sotto il grill del forno caldo, finché risulteranno leggermente dorate, poi strofinatele con lo spicchio di aglio rimasto, tagliato a metà, e spalmatele con la crema di melanzane. Distribuitevi sopra i semi di sesamo e servite. Nella cucina araba la stessa crema viene arricchita con una salsa chiamata "tahina", a base di pasta di sesamo.

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

<http://www.ricetteitalia.org>