



Melanzane alla pizzaiola - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria

pecorino - basilico - formaggio - pecorino - olive nere

Dosi x 4 persone

3 melanzane nere
barattolo da 400 di pomodori pezzettoni
capperi
olive nere
pecorino grattugiato (una bella manciata)
olio evo
basilico (una decina di foglie)
sale

Tagliare a pezzetti le melanzane e metterle 5 minuti nel MO, affinché si asciughino e in frittura non assorbano molto olio. Friggere e mettere a scolare su carta. Con lo stesso olio in cui si è fritto (se è molto, ridurre la quantità) mettere ad imbiondire 2 spicchi di aglio, poi versare il pomodoro, i capperi e le olive...aggiustare di sale. Far ridurre il sughetto e versarlo sulle melanzane. Aggiungere il formaggio ed il basilico. Lasciare riposare un po'.

Ci si potrebbe condire anche la pasta....magari i paccheri

PS: io non faccio spurgare le melanzane, perchè gli ibridi ora in commercio non ne hanno, secondo me, più bisogno....

