



Crema di melanzane - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

conserva - crema - melanzane - crostini - pasta



3 melanzane viola oppure nere (in questo caso metterle a spurgare dopo averle tagliate)
un paio di spicchi di aglio
Prezzemolo, basilico, capperi in quantità a piacere, secondo il proprio gusto
poco sale
olive nere snocciolate
3 vasetti di vetro da 250 cc

Lavare e pulire le melanzane, tagliarle a dadini e farle cuocere in una padella con olio extra vergine di oliva e 1 spicchio di aglio tritato.

Cuocere fino a che non siano morbide ma non poltiglia.

Tritare le erbe aromatiche con i capperi e le olive nere ed incorporare alle melanzane. Aggiustare di sale (se avete usato le melanzane nere, potrebbe non essere necessario!). Invasare e sterilizzare come per il patè di carciofi.

Queste due creme sono adatte per spalmare crostini, per aggiungere a delle fettine di carne o per condire una pasta.

[Vai alla discussione sul forum](#)

[Segnala errori / foto non visibili / altri problemi](#)