



Melanzane alla giudia (Veneto) - [Visualizza sul sito](#)  
di Erica

contorno - melanzane - Veneto

INGR.:

- melanzane lunghe;
- aglio;
- olio extravergine d'oliva;
- sale, pepe.

Tagliate le melanzane a fettine per il lungo, con 1 cm circa di polpa. Lasciatele asciugare al sole per 1-2 ore.

Quindi cuocetele molto lentamente con olio e uno spicchio d'aglio a pezzi, coprendo all'inizio con della carta da pane per far restare le melanzane più morbide.

Aggiustate di sale e pepe a fine cottura.

eCucinando.it