

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Mousse di melanzane

Strawberry · Tuesday, January 20th, 2015

- **Ingredienti:**(4 persone)

2 melanzane

- uno spicchio di aglio
- uagliona cipolla
- maionese
- prezemolo
- 8 fette di pane
- olio etravergine
- sale pepe

Preparazione:

Sbucciate e lavate le melanzane, tagliatele a cubetti e rosolatele in una padella con olio, lo spicchio di aglio e la cipolla tritata finemente, salate, pepate e lasciate cuocere per circa 10 minuti. Versate il tutto in un frullatore, aggiungendo la maionese, frullate fino ad ottenere una mousse. Tostate le fette di pane e disponetele su di un piatto da portata, copritele con la mousse di melanzane, cospargete con il prezemolo e se vi piaacciono potete aggiungere qualche pomodorino, tagliato e condito con sale olio e aceto balsamico.

This entry was posted on Tuesday, January 20th, 2015 at 6:19 pm and is filed under [Antipasti](#), [Contorni](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.