

Melanzane al funghetto piccanti



Ingredienti (per 1 porzione)

1 melanzana
75 g di pomodori datterino
un quarto di scalogno
1 foglia di basilico
peperoncino in polvere a piacere
olio extra vergine di oliva
un pizzico di gomasio alle erbe

Procedimento

1. Mondo e lavo la melanzana e i pomodorini. Taglio la prima a cubotti, i secondi a metà.
2. Trito lo scalogno e lo verso in una padella a fondo alto assieme all'olio e a un po' di acqua. Lascio ammorbidire a fuoco basso per 2 minuti.
3. Aggiungo la melanzana e insaporisco con gomasio e peperoncino a piacere. Verso mezzo bicchiere di acqua o di brodo vegetale. Cuocio per 10 minuti con il coperchio.
4. Trascorso il tempo aggiungo anche i pomodorini, mescolo bene e cuocio per altri 5 minuti.
5. Aggiungo il basilico spezzettato solo alla fine e servo.