



Melanzane in umido con la salsiccia

Taglia a tocchetti le melanzane, mettile in un colapasta, cospargile con il sale grosso, coprile con un piatto e metti un peso sopra. Lasciale così per almeno 5 o 6 ore. In un tegame fai soffriggere nell'olio lo scalogno, aggiungi le melanzane (scolate dall'acqua che hanno rilasciato) aggiungi un pizzico di pepe e fai cuocere 10 minuti.

Nel frattempo, a parte, fai cuocere le salsicce. Rivesti con carta forno una pirofila, aggiungi le melanzane e fai cuocere in forno caldo 180 gr. per circa 10-15 minuti. Metti in un piatto di portata le melanzane con la salsiccia e porta in tavola.

Buon appetito...

[Read More](#)
