

## Melanzane semplici

Questo è un contorno che abbina la semplicità di preparazione alla sua adattabilità al gusto personale di ciascuno.

Per questo tipo di preparazione sono da preferire le melanzane di tipo ovale nere.

### Ingredienti:

una melanzana per ogni una o due persone, a seconda della dimensione della melanzana.

Olio extravergine di oliva. (Evo) q.b..

Sale q.b.

### Preparazione:

Dopo aver lavato e privato la melanzana del peduncolo spinoso, tagliarla secondo la lunghezza in quattro spicchi. Se il diametro della melanzana è molto grande, tagliare a metà ciascuno spicchio in modo che la parte della buccia abbia una larghezza di 3 / 4 centimetri.

Tagliare quindi gli spicchi in pezzi molto grandi.

Disporre i pezzi della melanzana su una teglia coperta da carta forno.

Cuocere in forno ventilato a 180° per 30 / 40 minuti.

Terminata la cottura mettere le melanzane in una terrina e, prima che si raffreddino completamente, condire con olio evo e sale.

A scelta può essere aggiunto aceto balsamico di Modena.

In alternativa all'aceto balsamico di Modena possono essere aggiunte altre spezie o condimenti come uno spicchio di aglio o del prezzemolo tritato.