

CANNAMELA

Melanzane al funghetto



Ingredienti

- 1 kg melanzane
- 800g pomodori pelati
- 2 spicchi d'aglio
- 40g olio extravergine di oliva
- 2 cucchiaini basilico in foglie CANNAMELA
- qb sale



Porzioni
6 persone



Portata
Contorno



Tempo
25 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
108*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** Lavare le melanzane, eliminare il picciolo e tagliare la polpa a cubetti.
- 2** In una larga padella rosolare nell'olio gli spicchi d'aglio schiacciati.
- 3** Aggiungere i cubetti di melanzane e rosolare.
- 4** Unire i pomodori pelati schiacciati con una forchetta e salare.
- 5** Condire con 1 cucchiaino di basilico in foglie CANNAMELA.
- 6** Portare la cottura cuocendo a tegame coperto per 25/30 min.
- 7** Cospargere con 1 cucchiaino di basilico CANNAMELA e servire.