



MELANZANE AL FORNO

Ingredienti

Per 4 persone

4 melanzane

150 grammi di pomodori
ciliegini

Erbe

Olio di oliva

Passi

- 1.** Tagliate in 2 ogni melanzana (nel senso della lunghezza) senza sbuciarle e tagliate a strisce la polpa con un coltello.
- 2.** Spalmate mezzo cucchiaino di olio d'oliva sulla polpa di ogni mezza melanzana.
- 3.** Aggiungete qualche erba aromatica, sopra i ciliegini, salate e pepate.
- 4.** Mettete in forno a 200 ° C fino a quando la polpa sarà morbida.