

# INSALATA DI MELANZANE

(proposto per buffet)

Ingredienti : 1kg melanzane  
Per 8 persone olio  
limone  
sale  
pepe  
menta  
basilico  
prezzemolo  
aceto  
zucchero  
aceto normale  
zucchero

Preparazione: Tagliare a listarelle le melanzane e poi condire, ancora crude, con olio, limone, sale, pepe, aceto, zucchero, prezzemolo, basilico, menta.  
Mettere sottovuoto e cuocere a 93°C per 15 minuti.  
Servire aromatizzando (come in foto).

