

# Melanzane alla Tarantina

SERVES: 4

PREPARATION TIME: 25-30 minutos más 30 minutos de remojo

COOKING TIME: 45-60 minutos

## Ingredients

- 2 berenjenas medianas, peladas y cortadas a lo largo
- Una pizca de sal
- 50 g de queso «pecorino» rallado finamente
- 50 g de alcaparras en salmuera, enjuagadas y secas
- 4 hojas de menta picadas
- 4 hojas de albahaca, cortadas en trozos pequeños
- 50 g de aceitunas negras curadas, sin hueso y finamente picadas
- 6-8 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Fruttato

## Method

1. Remojamos las berenjenas cortadas en agua fría con sal durante 30 minutos. Escurrimos y enjuagamos la berenjena para quitarle la sal y la secamos con papel de cocina. Marcamos la pulpa de la berenjena en forma de diamante.
2. Preparamos la cobertura mezclando 5 cucharadas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio, el queso, las alcaparras, las hierbas y las aceitunas negras. Repartimos la cobertura entre las rodajas de berenjena, presionándola en los cortes de diamante con una cuchara.
3. Colocamos la bandeja en una fuente de horno con papel vegetal, echamos unas gotas de aceite de oliva virgen extra Filippo Berio Fruttato y cubrimos con papel de aluminio. Horneamos en un horno precalentado a 200° durante 25-30 minutos o hasta que la pulpa esté suave. Servimos con un buen chorro de aceite de oliva virgen extra

Filippo Berio Fruttato.