



ROMANIA

Ricette di Ionela Trifan

Due preparazioni a base di melanzane ottime da mangiare come antipasto o per accompagnare piatti a base di carne.

Zacuscā

(Melanzane al forno con il pomodoro)

3 melanzane
1 cipolla
1 carota
1 peperone rosso
1 bicchiere di salsa di pomodoro
olio di oliva
sale

Arrostire le melanzane in forno, e una volta cotte pelarle, prelevare la polpa e tritarla finemente al coltello. In una padella soffriggere leggermente la cipolla, la carota e il peperone tagliati a tocchetti e quindi aggiungere la salsa di pomodoro. Salare. Cuocere a fuoco lento finché le verdure non sono cotte. Aggiungere la purea di melanzane e completare la cottura fino a ottenere la consistenza desiderata.

Salatā de vinete

(Insalata di melanzane con maionese)

3 melanzane
cipolla a piacere
sale
1 vasetto di maionese

Arrostire le melanzane in forno, e una volta cotte pelarle, prelevare la polpa e tritarla finemente al coltello. Far raffreddare, salare, unire a piacere cipolla tritata e condire con la maionese.