27 Μαρτίου 2018

Μελιτζανοσαλάτα Ζακύνθου

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

ΥΛΙΚΑ

4 μελιτζάνες

5 σκελίδες σκόρδο

½ φλιτζάνι του καφέ Ελαιόλαδο

3 κουταλιές της σούπας κόκκινο Ξίδι

Ελιές Καλαμών (προαιρετικά)

αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ
Πλένουμε καλά τις μελιτζάνες και τις χαράζουμε με ένα μαχαίρι γύρω-γύρω.
Τις φουρνίζουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 C για περίπου 45 λεπτά. Όταν ψηθούν και μαλακώσουν, τις βγάζουμε.
Με ένα κουτάλι αδειάζουμε την ψίχα τής κάθε μελιτζάνας σε ένα μπολ. Ανακατεύουμε καλά με ένα πιρούνι μέχρι να λιώσει η ψίχα και να γίνει ένα μίγμα.
Προσθέτουμε το αλάτι, το Χωριό Ελαιόλαδο Κορωνέικη ποικιλία, το ξίδι, το πιπέρι και τα ανακατεύουμε όλα μαζί. Συνοδεύεται με ελιές Καλαμών και λίγο λάδι.

Πηγή: minervahorio.gr