Melanzane al forno con patate ricetta del contorno siciliano

Autore: Redazione

Data: 22 Maggio 2019

Le **melanzane al forno con patate** sono un **contorno siciliano** buonissimo e facile da preparare. A richiedere più tempo è la preparazione della melanzana, che va lasciata riposare, affinché butti l'acqua di vegetazione. Vediamo subito insieme come si preparano.

Ingredienti per 4 persone

- 3 melanzane medie
- 500 g di patate
- 1 grossa cipolla
- 4 grossi pomodori maturi
- 1 ciuffo di prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- sale e pepe

Procedimento

1. Lavate le melanzane.
2. Eliminate il picciolo e tagliatele a dadi non troppo piccoli.
3. Cospargetele di sale e ponetele in un colapasta per circa 1 ora.
4. Sciacquatele e asciugatele con cura.
5. Pelate le patate ben pulite e tagliatele a cubi.
6. Tagliate a spicchi i pomodori e affettate la cipolla.
7. Riunite gli ingredienti preparati in una ciotola e aggiungete 1/2 bicchiere d’olio, il prezzemolo tritato, una presa di sale e una spolverata di pepe.
8. Mescolate bene tutto.
9. Mettete le verdure in una teglia unta d’olio e cuocete in forno a 180°, per circa tre quarti d’ora.
10. Servite.

Buon appetito!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/melanzane-al-forno-con-patate-ricetta/

Generato il 07/12/2025