

di melanzane *

2-3 foglie di basilico - sale - pepe.

mezz'ora poi servitela sia calda

Melanzane appaiate ♦♦

carta assorbente e servitile de

Melanzane ripiene piccanti ♦

in forno moderato (180°) per circa un



preparate sono ottime sia calde che fredde.

Melanzane della signora Adele ♦♦

scodella sbattete *3 uova* poi unitevi la polpa cotta,

sciutto cotto tritati.