28 Ιουλίου 2013

Μελιτζάνοσαλάτα με φέτα και βασιλικό

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός

ΥΛΙΚΑ

- Για την μελιτζανοσαλάτα
  - 1.5 κιλά μελιτζάνες
  - 100 γρ. πιπεριές κόκκινες, ψητές, ψιλοκομμένες
  - 30 γρ. κρεμμύδι σοφρίτο
  - 30 γρ. κρεμμύδι καραμελωμένο
  - 15 γρ. ελαιόλαδο
  - 20 γρ. σκορδόλαδο
  - 25 γρ. βασιλικό, ψιλοκομμένο
  - 25 γρ. μαϊντανό, ψιλοκομμένο
  - 5 γρ. ξίδι μπαλσάμικο
  - 10 γρ. κρέμα μπαλσάμικο
  - 50 γρ. ντομάτα ψητή
  - ελαιόλαδο για τη σχάρα
- Για το πιάτο
  - 300 γρ. μελιτζανοσαλάτα
  - 50 γρ. φέτα, κομμένη σε μικρούς κύβους

- βασιλικό ψιλοκομμένο

ΓΙΑ 2 ΜΕΡΙΔΕΣ
45 λεπτά

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για την μελιτζανοσαλάτα

Κόβουμε τις μελιτζάνες στη μέση κατά μήκος, τις χαράζουμε και τις αλατίζουμε.

Σε ένα ταψί τοποθετούμε μια σχάρα και προσθέτουμε τις μελιτζάνες με την κομμένη επιφάνεια προς τα κάτω. Σκεπάζουμε με ένα ταψί στο οποίο προσθέτουμε βάρος (π.χ. κονσέρβες) και τοποθετούμε στο ψυγείο για ένα βράδυ.

Αποσύρουμε τις μελιτζάνες, τις λαδώνουμε με λίγο ελαιόλαδο και τοποθετούμε σε καυτή σχάρα μέχρι να πάρουν έντονο χρώμα. Τις τοποθετούμε σε ένα ταψί με λαδόκολλα με την κομμένη επιφάνεια προς τα επάνω και ψήνουμε στους 180°C μέχρι να μαλακώσουν εντελώς.

Αφήνουμε να κρυώσουν λίγο και αφαιρούμε τη σάρκα, αφήνοντας έξω όσους περισσότερους σπόρους μπορούμε.

Προσθέτουμε όλα τα υλικά σε ένα πολυμηχάνημα και αλέθουμε καλά. Διατηρούμε στο ψυγείο.

Για το πιάτο

Τοποθετούμε τη μελιτζανοσαλάτα στο σκεύος σερβιρίσματος και προσθέτουμε τη φέτα και τον ψιλοκομμένο βασιλικό.

Πηγή: yiannislucacos.gr