



aperitiv

Vinete marinate cu ciuperci

Prepari **4 porții** în **20 minute**, plus timpul marinare, coacere și prăjire.

Adună la un loc: 500g vinete mici, 500g ciuperci albe, 125ml de ulei Bonatello, 6 căței de usturoi, 1 legătură de pătrunjel, 75ml vin alb sec, zeama de la o lămâie, sare și piper.

Preîncălzește cuptorul la 200°C. Curăță vinetele, spală-le și feliază-le. Curăță bine ciupercile și spală-le.

Unge o tavă termorezistentă cu 3 linguri de ulei Bonatello. Așază ordonat feliile de vinete. Curăță 4 căței de usturoi și mărunțește-i, presară-i peste vinete și completează cu încă 5 linguri de ulei.

Condimentează totul cu sare și piper. Dă tava la cuptor timp de 35 minute. Spală pătrunjelul și mărunțește-l. Amestecă-l cu vinetele coapte și lasă compoziția să se aromatizeze cel puțin o oră.

Încinge într-o tigaie 3 linguri de ulei Bonatello și călește bine ciupercile. Curăță usturoiul rămas și mărunțește-l, apoi adaugă-l peste ciuperci, împreună cu vinul și zeama de lămâie. Condimentează cu sare și piper și călește compoziția până scade lichidul. Ia-le apoi de pe foc și lasă amestecul să stea minim 2 ore.

Pune vinetele și ciupercile pe același platou și servește-le reci.

Secretul lui Bonatello

Adaugă câteva crenguțe de cimbru întregi peste ciuperci, odată cu vinul și zeama de lămâie, pentru o aromă inedită.