

GIGLI AL VINO PRIMITIVO CON MELANZANE

Ingredienti:

*Gr. 250 di gigli al primitivo *Gr.150 di melanzane
*Gr. 100 di pomodorini *Gr. 50 di pistacchio tritato *Salvia
*Rosmarino *Uno spicchio di aglio *Tre cucchiaini di olio
extravergine di oliva, un cucchiaio di **Vincotto Primitivo** *Sale *Pepe

Preparazione:

°Mondare e tagliare a cubetti le melanzane, metterle in un
una ciotola cospargendole di sale, lasciarle riposare per 10 minuti.
In un tegame mettere l'olio, rosolare l'aglio e unire le
melanzane. Cuocere per 4-5 minuti. Aggiungere i
pomodorini tagliati a metà, i pistacchi, il rosmarino, la salvia,
il sale e il pepe, il Vincotto Primitivo cuocere per 5 minuti.

In una pentola con abbondante acqua salata, lessare i gigli,
scolare e saltarli in padella unendoli con il condimento fatto.

Dose per 4 persone