Ingredienti per 1 persona
2 melanzane sbucciate e tagliate a dadini
1 cipolla pelata, lavata ed affettata finemente
10 pomodori datterini lavati e tagliati in due
Qualche foglia di basilico fresco

Olio evo
Sale

Preparazione
In una pentola stufiamo cipolle e melanzane con olio, sale e poca acqua, fuoco basso e copriamo.
Una volta morbide togliamo dal fuoco e serviamo in una ciotola accanto ai pomodorini datterini conditi con il sale, il basilico e l'olio crudo.

Che ve ne pare?