

ANTIPASTI E SNACK

## Bauletti di melanzane impanati e fritti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **30 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Questo certamente non è un piatto propriamente light, ma i **bauletti di melanzane impanati e fritti** ogni tanto sono lo strappo alla regola che bisogna assolutamente fare! Fatene tanti perché sono davvero troppo irresistibili e di certo ci sarà qualcuno che avrà voglia di fare il bis! Un'ottima ricetta questa per stupire gli invitati e se magari riuscite a farli più piccini potreste farli come finger food.

### INGREDIENTI

3-4 melanzane lunghe  
4 zucchine  
1 scatola di tonno da 120 g  
70 g circa di pancarrè  
2 uova  
2 spicchio d'aglio  
pangrattato q.b.  
sale  
peperoncino o pepe  
olio per friggere.

# PREPARAZIONE

- 1 Affettate le melanzane piuttosto sottili, salatele e lasciatele riposare per 30 minuti.



- 2 Nel frattempo prendete il pancarrè e tagliatelo a quadrettini.

Rosolatelo in una padella con dell'olio extravergine d'oliva e l'aglio.



- 3 Quando sarà ben rosolato, tritatelo con il mixer.



- 4 Nella stessa padella mettete a rosolare le zucchine tagliate precedentemente a julienne con un filo d'olio extravergine d'oliva, l'aglio il sale ed il peperoncino o il pepe.



- 5 Tritate a coltello le zucchine ed il tonno sgocciolato.





- 6 Mettete il composto in una ciotola aggiungendo il pancarrè tritato e amalgamate bene il composto.



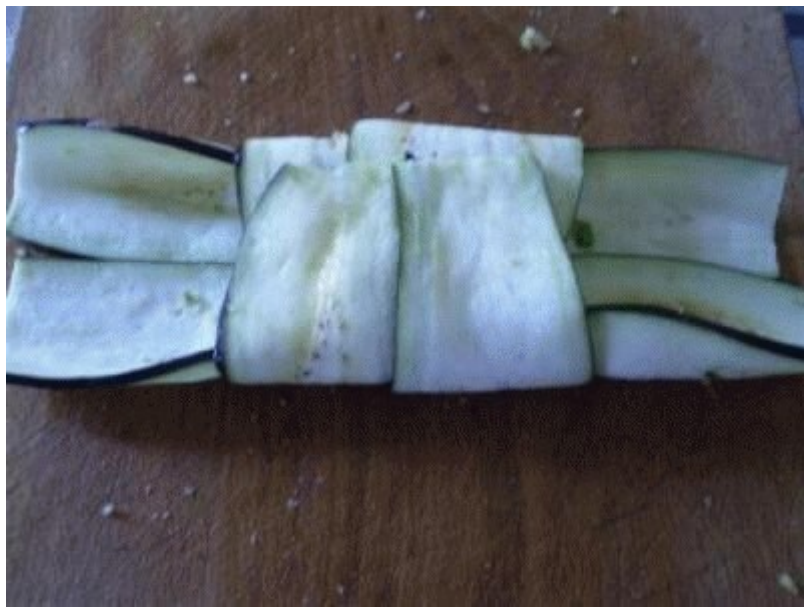
- 7 Asciugate dall'acqua le fette di melanzane ed aiutandovi con un tagliere, disponete due fette in verticale e due fette in orizzontale sopra leggermente sovrapposte in modo da formare una croce.



8 Prendete il ripieno e posizionate una giusta quantità al centro delle fette.



9 Chiudete il bauletto di melanzane ripiegando prima le fette che sono sotto e dopo quelle sopra.



10 Ripetete lo stesso procedimento per tutte le fette di melanzana.





**11** Prendete un piatto e sbattete le uova con un pizzico di sale.



**12** Passate ogni bauletto prima nell'uovo, poi nel pangrattato, poi nuovamente nell'uovo e nel pangrattato premendo un pò con le mani per far aderire bene l'impanatura.



**13** Quando l'olio per friggere sarà ben caldo, tuffate i bauletti di melanzane fino a doratura.

Scolateli e metteteli su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Servite ben caldi.





## CONSIGLIO

**Con cosa potrei sostituire il tonno?**

Puoi utilizzare del prosciutto cotto a dadini.

**Posso cuocerli anche al forno?**

Sì puoi farli anche al forno, saranno ottimi!