

ANTIPASTI E SNACK

Bauletti di melanzane

di: *cameron*

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



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.



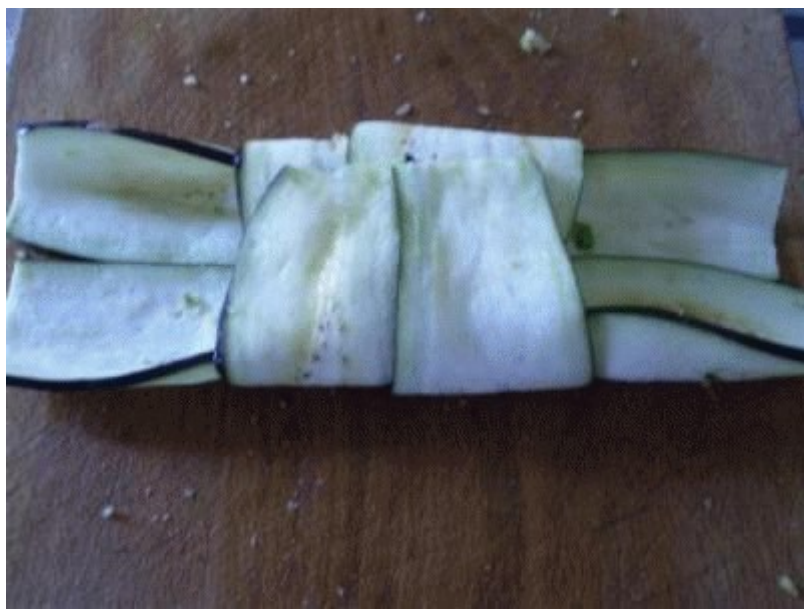
- 7 Asciugate dall'acqua le fette di melanzane ed aiutandovi con un tagliere, disponete due fette in verticale e due fette in orizzontale sopra leggermente sovrapposte in modo da formare una croce.



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.

