

SECONDI PIATTI

Melanzane arrosto ripiene di prosciutto e formaggio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 melanzane
150 g di prosciutto cotto
150 g di formaggio molle
1 uovo
50 g di pangrattato
abbondante olio di semi per la frittura.

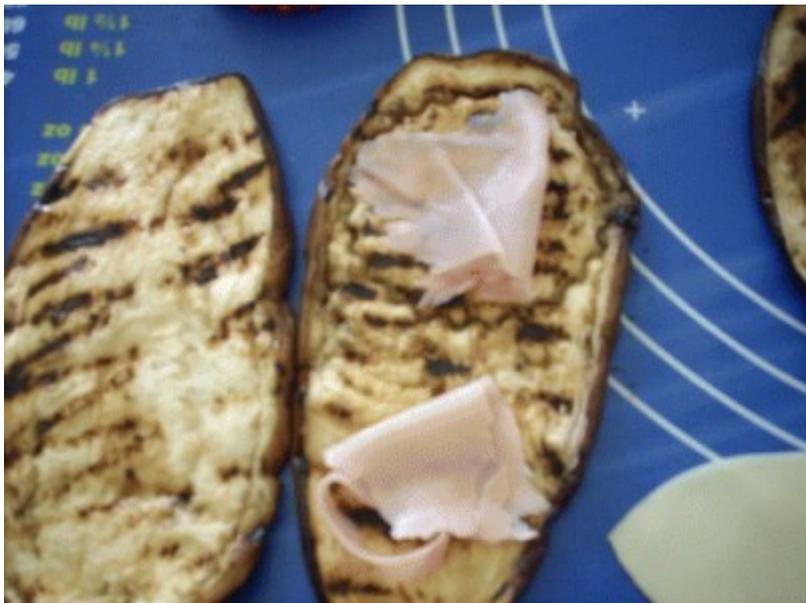
PREPARAZIONE

1 Tagliare le melanzane a fette sottili e arrostitire sopra la griglia.



2 Tagliare a dadini il formaggio

Mettete sopra metà delle fette un poco di prosciutto e formaggio.



3 Coprite con le fette rimaste.

In una ciotola mescolare l'uovo.

Se volete potete tagliare le melanzane con una formina.

Passate le melanzane nell'uovo e nel pangrattato.

In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le melanzane.

