

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 arrostitre sopra la griglia.



**2** Tagliare a dadini il formaggio

Mettete sopra meta 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.

