

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane con pangrattato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Sicilia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI AMMOLLO



INGREDIENTI

MELANZANE 1 kg
FARINA 180 gr
PANGRATTATO 200 gr
UOVA 4
OLIO DI ARACHIDI 1 l
SALE
PEPE NERO

Se c'è una cosa davanti alla quale non si può davvero resistere sono le melanzane con pangrattato! Dire buone non renderebbe giustizia al loro effettivo sapore e di certo sono irresistibili sia a pranzo che a cene! Non propriamente un piatto light ma ogni tanto è uno sfizio che ci si può concedere. Provate questa ricetta squisita e se amate le melanzane come le amiamo noi, provate anche a farle in [agrodolce!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Lavate ed affettate le melanzane, quindi trasferitele in una ciotola molto capiente insieme ad acqua e sale.



- 2 Dopo circa 30 minuti, prelevate le fette di melanzana dall'acqua e passatele velocemente nella farina, salatele, pepatele e inzuppatele nelle uova sbattute.





3 Passate le fette di melanzana, infine, nel pangrattato.



4 Scaldate abbondante olio per frittura in una padella piuttosto capiente e, non appena ben caldo, tuffatevi le fette di melanzana panate.



5 Servite immediatamente le melanzane fritte ancora ben calde.