

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane in carrozza

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

MELANZANE grossa - 1
FORMAGGIO A PASTA FILATA tipo
galbanino -
UOVA 1
LATTE 1/2 bicchiere -
SUGO DI POMODORO ristretto -
BASILICO
PANE GRATTUGIATO
SALE

PREPARAZIONE

1 Affettare la melanzana piuttosto sottile.

Salare leggermente, dopo qualche minuto asciugare con un tovagliolo di carta.

Quindi adagiate un pochino di sughetto, una fetta di formaggio e una foglia di basilico, chiudere con l'altra fetta di melanzana.



2 Passare nell'uovo sbattuto con il latte e nel pane grattugiato.



3 Per sicurezza potete fermare le fette con dei stuzzicadenti. (ma non è strettamente necessario)

Friggere in olio ben caldo.

