

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.

