

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Melanzane panate alla menta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

melanzane tonde  
olio  
pangrattato  
peperoncino  
parmigiano reggiano grattugiato  
menta.

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a fette le melanzane e farle riposare con poco sale per circa venti minuti in modo che fuoriesca il succo amarognolo.



2 Preparare in una ciotola dell'olio con poco sale e del peperoncino, in un'altra del pangrattato, del parmigiano e della menta.



3 Asciugare con della carta da cucina le melanzane.



4 Passare le fette nell'olio.



5 Successivamente passare le fette nel pangrattato.



6 Disporre le fette di melanzane su una teglia foderata di carta forno.



7 Cuocere in forno per circa mezzora.

