

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.

