

ANTIPASTI E SNACK

Panini di melanzane

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

- 1 melanzana grande
- 1 mozzarella
- 150 g di prosciutto cotto
- 2 uova
- 50 g di pangrattato
- sale
- abbondante olio di semi per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la melanzana a fette sottili.



2 Mettetele in uno scolapasta coprendole con poco sale.



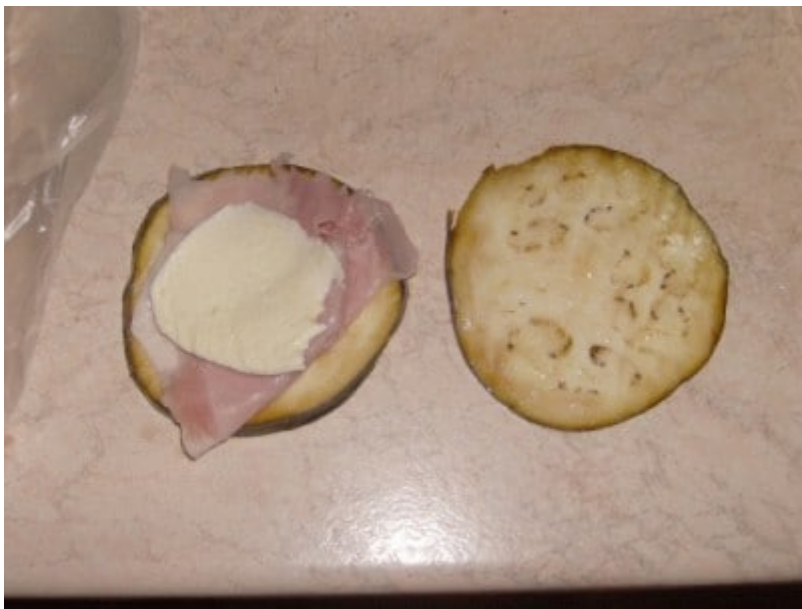
3 Appoggiateci un peso sopra per eliminare l'acqua e lasciate riposare per 30 minuti.



4 Tagliare la mozzarella a fettine.



5 Sciacquate le melanzane e distribuite su metà fette del prosciutto cotto ed un pezzetto di mozzarella.



6 Chiudete con un'altra fetta di melanzana.



7 In una ciotola mescolare le uova con il sale.



8 Passate il panino di melanzane prima nell'uovo



9 Epoi nel pangrattato facendolo ben aderire.



10 In una padella portare a temperatura l'olio e friggere i panini.



11 Togliete l'unto in eccesso con un foglio di carta assorbente.



12 Servire tiepidi.



