

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane a pizzetta

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

3 melanzane rotonde
2 pomodori
1 fior di latte
10 olive nere
4 acciughe
basilico
olio extravergine d'oliva
pangrattato
1 uovo
farina
sale

PREPARAZIONE

1 Melanzane a pizzetta

Affettate i pomodori privandoli dei semi, riponeteli in una ciotola, conditeli con olio

d'oliva e sale.



2 Tagliate a quadrettini il fior di latte lasciando sgocciolare se è fresco.



3 Friggete le melanzane rotonde che avrete impanato prima nella farina, poi nell'uovo e pangrattato.

Adagiatele su carta assorbente.



- 4 Su una placca da forno condite le melanzane impanate con i pomodorini, il fior di latte, un pezzettino d'acciuga e l'oliva nera snocciolata, giusto il tempo che il fior di latte si ammorbidisca.

Servite con qualche foglia di basilico



