

SECONDI PIATTI

# Melanzane arrosto ripiene di prosciutto e formaggio

di: *giò69*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **25 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

3 melanzane  
150 g di prosciutto cotto  
150 g di formaggio molle  
1 uovo  
50 g di pangrattato  
abbondante olio di semi per la frittura.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliare le melanzane a fette sottili e arrostitre sopra la griglia.



**2** Tagliare a dadini il formaggio

Mettete sopra metà delle fette un poco di prosciutto e formaggio.



**3** Coprite con le fette rimaste.

In una ciotola mescolare l'uovo.

Se volete potete tagliare le melanzane con una formina.

Passate le melanzane nell'uovo e nel pangrattato.

In una padella portate a temperatura l'olio e friggere le melanzane.

