

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Melanzane con pangrattato

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Sicilia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI AMMOLLO



## INGREDIENTI

MELANZANE 1 kg  
FARINA 180 gr  
PANGRATTATO 200 gr  
UOVA 4  
OLIO DI ARACHIDI 1 l  
SALE  
PEPE NERO

Se c'è una cosa davanti alla quale non si può davvero resistere sono le melanzane con pangrattato! Dire buone non renderebbe giustizia al loro effettivo sapore e di certo sono irresistibili sia a pranzo che a cene! Non propriamente un piatto light ma ogni tanto è uno sfizio che ci si può concedere. Provate questa ricetta squisita e se amate le melanzane come le amiamo noi, provate anche a farle in [agrodolce!](#)

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate ed affettate le melanzane, quindi trasferitele in una ciotola molto capiente insieme ad acqua e sale.



- 2 Dopo circa 30 minuti, prelevate le fette di melanzana dall'acqua e passatele velocemente nella farina, salatele, pepatele e inzuppatele nelle uova sbattute.





3 Passate le fette di melanzana, infine, nel pangrattato.



4 Scaldate abbondante olio per frittura in una padella piuttosto capiente e, non appena ben caldo, tuffatevi le fette di melanzana panate.





5 Servite immediatamente le melanzane fritte ancora ben calde.