

ANTIPASTI E SNACK

Melanzane fritte farcite con scamorza

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

MELANZANE lunga e stretta - 1

SCAMORZA 200 gr

UOVA 2

FARINA

PANGRATTATO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

Melanzane fritte farcite con scamorza, in pratica un piccolo sandwich farcito con la scamorza, panato e fritto... Che vogliate mangiarle come antipasto o sostanzioso spuntino scegliete voi! La ricetta è semplicissima e mangiarle lo è ancora più. Nessuno infatti riesce a resistere davanti a un bocconcino del genere, caldo saporito e filante! Provate questa ricetta e sappiamo benissimo che l'amerete al primo assaggio! Se amate questo ortaggio delizioso, vi diamo anche un altro consiglio: perché non fate con esso anche questa deliziosa [pasta?](#)

PREPARAZIONE

- 1 Per fare le melanzane fritte farcite con scamorza utilizzate preferibilmente quelle lunghe e sottili. Affettate le melanzane piuttosto sottili, ovvero di circa 1/2 centimetro.



- 2 Affettate anche la scamorza realizzando delle fette di diametro pari a quello delle fette di melanzana. Per fare questa operazione aiutatevi con un anello in metallo per far sì che le fette siano tutte grandi allo stesso modo.



- 3 Realizzate dei "panini" frapponendo una fetta di scamorza tra due di melanzana, quindi passateli nella farina in modo tale che ne siano completamente ricoperti.



- 4 Passate, successivamente i "panini" di melanzana nell'uovo sbattuto e nel pangrattato, prestando attenzione, anche in questo caso, che siano ben avvolti sia dall'uovo che dal pangrattato per una panatura perfetta per contenere il formaggio che in frittura diventerà filante.



- 5 Scaldate molto bene dell'olio per friggere in una padella, meglio se di ferro.

Appena l'olio avrà raggiunto il giusto grado di calore, circa 160-170°C, tuffatevi le melanzane farcite e friggetele fino a doratura completa.



- 6 Prelevate le melanzane dall'olio, adagiatele su dei fogli di carta assorbente, quindi servitele immediatamente ancora ben calde e con la scamorza ancora filante, aggiungendo a piacere dei fiocchi di sale.