

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane fritte

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Campania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **7 min** COTTURA: **4 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



Le **melanzane fritte** spesso sono l'anticamera per una ricchissima parmigiana, ma le avete mai assaggiate da sole? Sono di una bontà unica! Questa preparazione spesso si trova sulle tavole dei napoletani la domenica, che si sa di fronte al cibo sono davvero incredibili!

Queste melanzane infatti sono proposti come semplicissimi contorni, soprattutto quando magari si è già fatto un bel ragù di carne.

La **ricetta delle melanzane fritte** è davvero semplice, vi basta solo armarvi di pazienza e il gioco è fatto.

Cercate di comprare le melanzane di stagione e di certo verranno ottime!

Sono buone così ma potrete anche farcirle con prosciutto e formaggio.

Certo non sono proprio light queste melanzane fritte ma senza ombra di dubbio possiamo dire che ogni tanto ci possiamo concedere uno strappo alla regola! E poi che

buone che sono!

Antipasto, contorno oppure semplicemente sfizio da gustare in ogni momento della giornata! Se vi dovessero avanzare le melanzane provatele anche in padella.

Se le amate poi in modo particolare, ecco per voi altre ricette con le melanzane imperdibili, provatele tutte

melanzane gratinate
melanzane alla campagnola
melanzane al pomodoro

INGREDIENTI

MELANZANE 3

UOVA

SALE

PEPE NERO

FARINA

OLIO DI ARACHIDI 1 l

Preparazione

- 1 Per realizzare la ricetta delle melanzane fritte, tagliatele per la lunghezza a fette spesse un centimetro dopo averle lavate per bene ed aver eliminato il picciolo.





2 Passate le fettine nella farina e poi nell'uovo precedentemente sbattuto con sale e pepe.

Friggete le melanzane in olio bollente.





3 Servite ben calde.



Consiglio