

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Melanzane fritte

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 e panate** sono una ricetta tipica del sud Italia, dove questi **ortaggi** trovano largo utilizzo in **cucina**. Abbiamo, infatti, una **vasta scelta di piatti** che prevedono l'utilizzo delle melanzane, [tantissime ricette estive e non solo!](#) Dalla [classica parmigiana di melanzane](#) fino alle semplici [melanzane grigliate](#), se anche per te **ogni scusa è buona** per mangiare **le melanzane**, devi **assolutamente provare le cotolette di melanzane fritte** che abbiamo cucinato oggi!

Corpose **melanzane di stagione** tagliate a fette e passate in una **croccante pastella** e poi **fritte per immersione** nell'olio; per un risultato perfetto **segui la nostra video ricetta con passo passo fotografico**,

scopri come friggere le melanzane in modo perfetto e potrai gustare anche tu queste meravigliose **melanzane impanate e poi fritte!**

INGREDIENTI PER FARE LE MELANZANE

FRITTE

MELANZANE 1

UOVA 3

ACQUA 20 gr

SALE

PEPE NERO

FARINA

INGREDIENTI PER FRIGGERE LE

MELANZANE

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE 1,5 l

COME SI FANNO LE MELANZANE FRITTE

- 1 Per realizzare la ricetta delle **melanzane fritte**, sguscia le uova in una ciotola. Aggiungi sale pepe e comincia a mescolare con una forchetta. Alleggerisci leggermente l'uovo sbattuto con un po' d'acqua e continua a mescolare.





- 2 Togli il picciolo ad una melanzana a tagliala a fette spesse massimo 1 cm. Se le tagli più grosse, faranno fatica a cuocersi. Infarina per bene ogni fetta e rimuovi la farina in eccesso.





- 3 Tuffa la fetta di melanzana nell'uovo sbattuto. Poi scolala dall'uovo in eccesso e inizia a friggere le melanzane in olio caldo a 170/180° C.

Ripeti con le altre melanzane, ma friggine poche alla volta, senza sovrapporre. Durante la cottura girale costantemente per ottenere una cottura uniforme.

Se vuoi, per una frittura più croccante, puoi provare a infarinare 2 volte: farina e uovo, poi di nuovo, farina e uovo.





- 4 Scola le melanzane su carta da fritti e una volta che saranno tutte cotte, aggiusta di sale e impiatta. Servi le cotolette di melanzane fritte quando sono ancora calde, ad ogni modo anche fredde sono davvero gustose!





5 CONSIGLI PER MELANZANE FRITTE CROCCANTI

Utilizzare un termometro da cucina per monitorare la temperatura dell'olio assicura una cottura uniforme e previene la bruciatura delle melanzane.

Non friggere troppe melanzane contemporaneamente per evitare di abbassare la temperatura dell'olio e ottenere una cottura uniforme.

Scongela le melanzane prima di friggerle: se utilizzi melanzane congelate, lasciale scongelare completamente prima di friggerle.

Aggiungi sale solo dopo la frittura. Aggiungere il sale dopo la cottura aiuta a mantenere la croccantezza delle melanzane.

Servi le melanzane fritte in padella subito. Le melanzane fritte sono al meglio quando vengono servite calde e croccanti.

SE TI SONO PIACIUTE LE MELANZANE FRITTE, PROVA ANCHE QUESTE

[Parmigiana di melanzane semplice](#)

[Melanzane grigliate al forno](#)

[Melanzane al forno](#)

[Melanzane sott'olio](#)

[Melanzane ripiene di carne](#)

RICETTE: