

Cotolette di melanzane ripiene



Ingredienti:

2 Melanzane nere tonde

3 Uova

150 g Farina 00

200 g Farina di mais finissima

200 g Prosciutto cotto a fette

150 g Provola a fettine

Sale q.b.

Olio di semi q.b.

Procedimento:

Tagliare le melanzane a fette spesse circa 1 cm. Prendere una fetta di melanzana ed adagiarvi su una fetta prosciutto cotto e provola, coprire con l'altra fetta di melanzana della stessa dimensione e passare prima nella farina poi nell'uovo battuto e nella farina di mais pressando bene per far aderire uniformemente la panatura e sigillare i bordi. Se preferite una doppia panatura passarle di nuovo nell'uovo e nella farina di mais.

In una padella a bordo alto scaldare leggermente con MC una quantità adeguata di olio che ci consenta di friggere in immersione, immergere le cotolette e friggere a fiamma viva con MC circa 2 min per lato.

Ottenuta doratura omogenea, spegnere il fuoco, attendere qualche istante, rimuovere MC in posizione orizzontale, adagiare le cotolette su carta assorbente e salare leggermente.

Lorena Vecchini