

# COTOLETTE DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di melanzane,
- 2 uova,
- 1 peperone verde,
- 1 peperone rosso,
- 1 peperone giallo,
- 1 ciuffo di basilico,
- burro,
- pangrattato,
- origano,
- 1 cucchiaio di zucchero,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 spruzzo di aceto di vino,
- sale,
- pepe.

Private i peperoni del picciolo con i semi e dei filamenti bianchi interni, tagliateli a pezzetti e fateli rosolare per qualche istante a fuoco vivace in un tegame con un cucchiaio d'olio e una noce di burro.

Abbassate poi la fiamma, salate e pepate a piacere, coprite e proseguite la cottura per 20 minuti.

Aggiungete quindi lo zucchero, uno spruzzo di aceto e il basilico tritato e cuocete ancora per qualche istante.

Spuntate le melanzane, lavatele e tagliatele a fettine dello spessore di un cm.

Passatele prima nelle uova, sbattute in una ciotola con l'origano, sale e pepe, e poi nel pangrattato.

Cuocetele quindi da entrambe le parti in una padella antiaderente con olio e burro per qualche minuto, finché cioè risulteranno uniformemente dorate, tamponandole a fine cottura con della carta assorbente in modo da eliminare l'unto in eccesso.

Servite le cotolette ben calde con i peperoni preparati.

Per un tocco in più, sbattete le uova con un cucchiaio abbondante di pecorino grattugiato.