

FAGOTTINI DI MELANZANE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane medie,
- 1 mozzarella,
- 2 uova,
- acciughe sott'olio,
- farina,
- pangrattato,
- basilico,
- 1 presa di sale,
- abbondante olio d'oliva.

Sbucciare e affettare le melanzane.

Lasciarle riposare coperte di sale.

Asciugarle.

Affettare la mozzarella e spezzettare alcune acciughe.

Disporre una fetta di mozzarella su una di melanzana, guarnire con un pezzetto d'acciuga e una foglia di basilico e coprire con un'altra fetta di melanzana pigiando i bordi.

Passare i fagottini nella farina poi nelle uova sbattute con una presa di sale e infine nel pangrattato.

Friggerli in abbondante olio bollente e ritirarli quando saranno dorati.