

FRICASSEA DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pomodori perini maturi,
- 30 g di burro,
- 5 melanzane,
- 2 uova,
- 1 limone,
- 1 cipolla,
- 1 spicchio di aglio,
- prezzemolo,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lavate le melanzane, asciugatele, tagliatele a fettine non troppo sottili.

Cospargetele di sale e lasciatele mezz'ora in un piatto inclinato perché perdano l'acqua amarognola.

Nel frattempo pelate i pomodori, eliminate i semi e tagliateli a pezzetti.

Tritate finissimi aglio e prezzemolo.

In una casseruola mettete tre cucchiaini d'olio, il burro e la cipolla tagliata a fettine molto sottili.

Lasciatela appassire a fuoco basso per qualche minuto, unite le melanzane sciacquate e asciugate.

Aggiungete i pomodori, il trito di prezzemolo e aglio, sale e pepe, mescolate e cuocete a fuoco moderato fino a quando le melanzane risulteranno morbide.

Ritirate il recipiente.

In una fondina sbattete le uova con il succo del limone filtrato al colino e versatelo sulle melanzane.

Mescolate velocemente in modo che il composto d'uova non si rapprenda ma veli come una crema le melanzane.

Passate la fricassea sul piatto da portata e servitele subito calde.