

MELANZANE IN CARROZZA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di melanzane
- 300 g di mozzarella
- 150 g di farina
- 3 uova
- sale
- olio di semi

Sbucciate le melanzane, tagliatele per il lungo a fette alte circa mezzo centimetro e mettetele a colare in uno scolapasta con il sale.

Dopo circa mezz'ora strizzatele, fatele friggere in olio bollente senza farle dorare eccessivamente e ponetele su una carta assorbente.

Tagliate la mozzarella a fettine non troppo spesse che metterete ciascuna tra due di melanzane, infarinate questo sandwich e passatelo nell'uovo: friggetelo in olio bollente finché avrà preso un bel colore dorato.