

VERDURE FRITTE ALLA MILANESE

Ingredienti per 6 persone:

- 2 carciofi
- 1 finocchio
- 2 zucchine
- 1 melanzana piccola
- 2 uova
- pangrattato
- burro
- 1 limone
- sale

Lessate al dente il finocchio in acqua salata e tagliatelo a fette; togliete le foglie più dure ai carciofi, sfregateli con il limone, tagliateli e a fette e sbollentateli appena in acqua bollente.

Scolateli bene.

Tagliate a fette le zucchine nel senso della lunghezza.

Sbucciate la melanzana e tagliatela a fette.

Sbattete le uova in un piatto fondo, salatele.

Passate le fette delle verdure nell'uovo, poi nel pangrattato e infine doratele nel burro.