

ANTIPASTI

Crocchette di melanzane

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

30 min

Ingredienti per 4 persone

Melanzane	2
Mozzarella	100 g
Pangrattato bianco	50 g
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Uova	2
Olio per friggere	
Sale	
Pepe	

PER SERVIRE

Prezzemolo	1 ciuffetto
Limone	alcuni spicchi
Yogurth	

Preparazione

- 1 Lavate le melanzane e tagliatele a fettine sottili. Mettetele in un colapasta, salatele abbondantemente. Lasciatele sgocciolare per almeno 1 ora.
- 2 Passato questo tempo risciacquatele accuratamente con acqua fredda per eliminare il sale, sgocciolatele e asciugatele con carta assorbente, schiacciando bene per eliminare tutta l'acqua.
- 3 Tritate grossolanamente la mozzarella, aggiungete un uovo e il prezzemolo, pepate e mescolate.
- 4 Guarnite la metà delle fettine di melanzana con la miscela di mozzarella e uovo, poi coprite con le altre rondelle schiacciando bene per farle aderire.
- 5 Scaldate l'olio a 180 gradi. Rompete l'altro uovo in una scodella, sbattetelo con una forchetta. Versate il pangrattato in un piatto. Passate i sandwich di melanzana nell'uovo e impanateli.

- 6 Quando l'olio per friggere ha raggiunto la temperatura richiesta, e cioè quando un dadino di pane rafferma di 5 cm per lato diventa dorato in cinquanta secondi, immergetevi le crocchette di melanzana in piccole quantità e lasciatele friggere per due minuti, voltandole con una spatola a metà cottura.
- 7 Quando le crocchette sono ben dorate, toglietele con una schiumarola e sgocciolatele su carta assorbente. Per servire, disponete le crocchette in un cerchio su un piatto di servizio caldo.
- 8 Decorate con ciuffetti di prezzemolo e spicchi di limone. Servite le crocchette accompagnate dallo yogurth in salsiera.