

CONTORNI

Frittelle di melanzane

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

15 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 6 persone

Melanzane	700 g
Farina	4 cucchiaini
Olio per friggere	
Sale	
Pepe	

PER LA PASTA DI BIGNÈ

Farina	100 g
Albumi d'uovo	2
Olio d'oliva	2 cucchiaini
Sale	1 presa

■ Preparazione

- 1 Pulite le melanzane con un panno umido, tagliatele a rondelle fini, insaporitele di sale da entrambi i lati e lasciatele sgocciolare per almeno trenta minuti in un colino.
- 2 Nel frattempo, preparate la pastella. Setacciate la farina e il sale in una scodella, fate un buco al centro e versateci l'olio e otto cucchiaini di acqua tiepida.
- 3 Mescolate con il cucchiaino di legno, portando progressivamente la farina verso il centro della scodella, quindi sbattete sino a che la pasta diventa liscia (deve essere un po' più spessa della pasta da crepes).
- 4 Lasciate riposare per trenta minuti. Quando le melanzane sono pronte, sciacquatele per togliere il sale, poi sgocciolatele e asciugatele bene con l'aiuto di carta assorbente.
- 5 Insaporite la farina con del sale e del pepe e spolverizzate le melanzane. Fate scaldare l'olio a 180°. A questa temperatura un cubetto di pane diventa secco e s'indora in cinquanta secondi.
- 6 Sbattete a neve gli albumi e incorporateli alla pasta. Inzuppate le melanzane in questa pasta e poi scuotetele per toglierne la pasta in eccedenza.

- 7 Quando l'olio è abbastanza caldo, metteteci le melanzane un poco alla volta e lasciate friggere per due minuti e trenta secondi da ciascun lato, sino a che le frittelle siano ben dorate e croccanti.
- 8 Sgocciolatele su carta assorbente, conditele con sale e pepe da entrambi i lati e disponetele su di un piatto di portata. Procedete allo stesso modo per tutte le frittelle. Servitele ben calde.