



## Melanzane al formaggio

Ingredienti per 4 persone : 2 melanzane lunghe, 1 uovo, 3 spicchi d'aglio, 50 gr di farina, 100 gr di formaggio grattugiato, sale, 1,5 dl d'olio d'oliva.

Lavate e asciugate le melanzane. Tagliatele a fette di 1 cm di spessore e cospargete con sale fino. Sistematele in una ciotola capiente e sistematevi sopra un piattino con un peso. Lasciatele riposare per almeno 1 ora. Trascorso questo tempo, strizzate bene le fette di melanzane e infarinatetele leggermente.

Mescolate l'uovo con 1 dl di acqua e l'aglio schiacciato o finemente tritato. Passate le fette di melanzane nella pastella e successivamente nel formaggio grattugiato. Friggetele nell'olio d'oliva ben caldo finché saranno dorate sui due lati. Asciugatele con carta assorbente e servite caldo.

Questo piatto si può preparare in anticipo e scaldare al momento in un forno ben caldo.

Mescolate l'uovo con 1 dl di acqua e l'aglio schiacciato o finemente tritato. Passate le fette di melanzane nella pastella e successivamente nel formaggio grattugiato. Friggetele nell'olio d'oliva ben caldo finché saranno dorate sui due lati. Asciugatele con carta assorbente e servite caldo.

Questo piatto si può preparare in anticipo e scaldare al momento in un forno ben caldo.



# *ricette*

# *facili*





Debbo dirvi che questo sito non è più incompleto! Poche alla volta, le mie ricette sono uscite dal buio del database dove sonnecchiavano da tempo, lanciate nel ciber-spazio dove, finalmente, si trovano a loro agio, tutte in evidenza e colorate.

E' stato un lavoro lungo. Lo dedico tutto ai miei figli che, forse ogni tanto, potranno farne uso, ma soprattutto alle mie care nuore Enrica, Lenka e Antonella e, perchè no, alle mie nipotine Alex e Sofia, che dimostrano un certo interesse per la cucina. Ora non dovranno più chiedermi: "com'è quella ricetta che preparavi a Natale...?" Basterà che si colleghino



**Cucinar bene, cucinare con AMORE è gratificante. Si è ripagati al mille per cento. E che questo ci basti.**



Fatto da Doris

a questa pagina e facciamo scorrere pazientemente (ahi, ahi) le pagine dove si trova tutto ordinato e catalogato. Una specie di testamento culinario, ecco.

