MELANZANE ALLA BORDOLESE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane di media grandezza
- 6 cucchiai olio per friggere
- 1 cucchiaino scalogno tritato fine
- 1 cucchiaio pane grattugiato finemente
- 3 cucchiai farina
- 40 g di funghi porcini freschi sminuzzati
- 1 cucchiaio succo di limone
- 1 cucchiaio prezzemolo tritato finemente
- sale
- pepe

Private le melanzane del picciuolo, lavatele, asciugatele e tagliatele in modo da ottenere delle fette rotonde spesse mezzo centimetro.
Sciacquate le fette, asciugatele e infarinatele leggermente da ambo le parti.
Mettete l'olio in una padella e quando sarà molto caldo immergetevi le melanzane che lascerete dorare da un lato; poi rigiratele, cospargetele con un cucchiaino di pane grattugiato e i funghi sminuzzati.
Rimescolate, condite il tutto con sale e un poco di pepe e lasciate cuocere per quindici minuti circa a fuoco vivace.
Disponete le melanzane a montagnola sul piatto di servizio, spruzzatele con il succo di limone e cospargetele con il prezzemolo finemente tritato.