MELANZANE ALLA VALDOSTANA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane
- 100 g di formaggio fontina
- 100 g di prosciutto cotto
- farina
- uovo
- pangrattato
- abbondante olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate le melanzane a fette, disponetele a coppie e, tra una fetta e l'altra, mettetene una di fontina e una di prosciutto.
Passatele nella farina, poi nell'uovo sbattuto (leggermente salato) e infine nel pangrattato.
Premete bene i bordi in modo che le fette aderiscano bene fra loro.
In una padella scaldate abbondante olio e friggetevi i sandwich di melanzana.
Quando sono dorati in superficie toglieteli con la spaletta bucata, fateli sgocciolare su carta assorbente.
Disponete su un piatto e servite ben caldo.