POLLO CON MELANZANE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollo da 1200 g
- 400 g di melanzane
- 4 cucchiai di olio d'oliva
- 30 g di pancetta tritata con 1 spicchio d'aglio
- 1 spruzzata di vino bianco
- 300 g di pomodori pelati freschi (o pomodori pelati in scatola)
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe
- olio per friggere

Tagliate le melanzane a listarelle grosse come un mignolo, disponetele un colapasta, cospargetele con sale grosso e lasciatele scolare per un'oretta.
Pulite, tagliate il pollo a pezzi, lavateli e asciugateli.
In una casseruola imbiondite nell'olio il trito di aglio e pancetta, mettete il pollo, fatelo rosolare da tutte le parti, spruzzatelo col vino e, appena consumato, unite i pelati spezzettati; salate, pepate e portate a cottura.
Nel frattempo sciacquate le melanzane, asciugatele e friggetele in abbondante olio bollente, ma non fumante.
Scolatele dorate, salatele e unitele pollo quasi cotto.
Distribuite il prezzemolo, rimescolate e servite.