

CUSCINETTI DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane,
- besciamella,
- 80 g di formaggio emmenthal,
- 1 tuorlo d'uovo,
- farina,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Preparate la besciamella, unite l'emmenthal grattugiato; fate raffreddare, insaporite con tuorlo, sale e pepe. Tagliate le melanzane a fette, salatele perché perdano un po' d'acqua; asciugatele. Dividete le fette a coppie e fra l'una e l'altra spalmate la besciamella. Premete bene il bordo dei cuscineti, passateli nella farina e friggeteli.