

# MELANZANE ALL'ORIENTALE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane
- 1 uovo
- farina
- pangrattato
- abbondante olio d'oliva
- sale
- pepe
- yogurth
- alcune foglie menta

Tagliate le melanzane a fette lunghe, salatele e lasciatele riposare un po'.

Lavatele e asciugatele.

Sbattete l'uovo con sale e pepe, immergetevi man mano le fette infarinatele, ripassatele nell'uovo e poi nel pangrattato. In una padella scaldate abbondante olio, friggetevi le melanzane, scolatele su carta assorbente e tenete in forno caldo fino al momento di servire.

Portate a tavola insieme a una ciotola di yogurth freschissimo insaporito con foglioline di menta che, se piace, si accompagna al fritto come una normale salsa.