

CROCCHETTE DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane
- 100 g di mozzarella
- 50 g di pangrattato bianco
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 uova
- olio per friggere
- sale
- pepe

Per servire:

- 1 ciuffetto di prezzemolo
- alcuni spicchi di limone
- yogurth

Lavate le melanzane e tagliatele a fettine sottili.

Mettetele in un colapasta, salatele abbondantemente.

Lasciatele sgocciolare per almeno 1 ora.

Passato questo tempo risciacquatele accuratamente con acqua fredda per eliminare il sale, sgocciolatele e asciugatele con carta assorbente, schiacciando bene per eliminare tutta l'acqua.

Tritate grossolanamente la mozzarella, aggiungete un uovo e il prezzemolo, pepate e mescolate.

Guarnite la metà delle fettine di melanzana con la miscela di mozzarella e uovo, poi coprite con le altre rondelle schiacciando bene per farle aderire.

Scaldare l'olio a 180 gradi.

Rompete l'altro uovo in una scodella, sbattetelo con una forchetta.

Versate il pangrattato in un piatto.

Passate i sandwich di melanzana nell'uovo e impanateli.

Quando l'olio per friggere ha raggiunto la temperatura richiesta, e cioè quando un dadino di pane raffermo di 5 cm per lato diventa dorato in cinquanta secondi, immergetevi le crocchette di melanzana in piccole quantità e lasciatele friggere per due minuti, voltandole con una spatola a metà cottura.

Quando le crocchette sono ben dorate, toglietele con una schiumarola e sgocciolatele su carta assorbente.

Per servire, disponete le crocchette in un cerchio su un piatto di servizio caldo.

Decorate con ciuffetti di prezzemolo e spicchi di limone.

Servite le crocchette accompagnate dallo yogurth in salsiera.