

LE "BRACIOLINE" DI MELANZANE

ingredienti:

2 Kg. di melanzane

4 uova

formaggi vari

prosciutto cotto

pane raffermo (da tenere ammollo nel latte)

parmigiano grattugiato

sale

olio per friggere

procedimento:

Lavare le melanzane, sbucciarle e lessarle. Scolarle bene e metterle in un piatto con un peso sopra per togliere via l'acqua.

Passarle con un passaverdura e aggiungere le uova, il prosciutto, i formaggi a dadini, il parmigiano, il pane bagnato nel latte e strizzato.

Amalgamare bene e farne delle polpette di forma allungata.

Passare nel pangrattato e friggere in olio abbondante e ben caldo.

