Le Ricette di Giuly - Melanzane Fritte della Mamma

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è un’ottima alternativa vegetariana alle classiche cotolette di carne.

INGREDIENTI:

– 1 melanzana tonda grande

– 2 rametti di menta tritata

– 2 spicchi d’aglio tritati

– 3 uova

– pangrattato q.b

– farina q.b

– formaggio grattugiato q.b

– olio x friggere q.b

– sale q.b

PROCEDIMENTO:

Tagliare le melanzane in fette spesse circa 1 cm, salarle e metterle a scolare per circa un’oretta.

Passato il tempo, sciacquarle bene, asciugarle, passarle prima in un piatto con la farina, poi in un piatto con le uova sbattute con del formaggio grattugiato e un pizzico di sale ed infine in un piatto con pangrattato mescolato con formaggio grattugiato, menta tritata, aglio tritato.

Portare a temperatura l’olio e friggerle per qualche minuto da entrambi i lati fino a doratura. Scolarle su un piatto con della carta assorbente e servire accompagnato da un contorno.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 31/10/2026

Salvato in PDF in data: 31/10/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-melanzane-fritte-della-mamma/31/10/2026/