

## Cotolette di melanzane

Ingredienti per 4 persone:

- 2 melanzane rotonde viola
- 2 uova
- 50 gr. di farina
- 100gr. di pan grattato
- 2 cucchiaini di pecorino macinato
- 1 cucchiaio di parmigiano macinato
- 1\2 cucchiaino di pepe macinato al momento
- 1\4 cucchiaino di cannella in polvere
- 2 spicchi di aglio
- una bella manciata di prezzemolo sminuzzato
- sale, olio extra vergine di oliva q.b.

Procedura:

- 1) Tagliate le melanzane in due e con un coltello affilato avendo cura di ottenere diverse fette dello spessore di mezzo centimetro. Eliminate le estremità dell'ortaggio.
  - 2) Mettete in una ciotola capiente dell'acqua con un pugno di sale e immergetevi le melanzane per una mezz'ora abbondante.
  - 3) Sbattete le uova con un po' di sale e un pizzico di pepe. Successivamente in un altro piatto unite il pangrattato ai formaggi, il pepe e la cannella, un po' di sale e la manciata di prezzemolo.
  - 4) Trascorsa la mezz'ora di ammollo scolate le melanzane e passatele nella farina. Dopo 5 minuti (il tempo dell'assorbimento) passatele nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Finita l'operazione per tutte le melanzane fatele riposare per 15 minuti.
  - 5) Nel frattempo in padella riscaldate abbondante olio extra vergine di oliva. Non dimenticate di accendere il fuoco e riscaldare la padella senza olio per qualche minuto e poi mettete l'olio. In questo modo l'olio riscalderà senza bruciarsi.
  - 6) Adesso le melanzane possono essere fritte e appena avranno la giusta doratura le giratele e tiratele fuori, mettetele in un piatto di portata con della carta per asciugare l'olio.
- Vanno servite calde ma non troppo.