



Melanzane impanate Fritte



Ingredienti per  :

- ✓ 500 g. di melanzane (in stagione scegliete quelle siciliane/viola)
- ✓ Olio di semi di arachide
- ✓ latte - sale

Preparazione:

- Tagliate le melanzane a fette non sottili. Disponete le melanzane a strati all'interno di uno scolapasta. Cospargete ogni strato di melanzane con sale grosso. Mettete un coperchio sullo scolapasta e sopra un peso. Lasciate riposare le melanzane per circa 1 ora (ciò serve a far perdere l'acqua alle melanzane). Asciugatele bene. Mettete il latte in un piatto e bagnate bene le melanzane. Dopo impanatele 1-2 volte nella panatura IMPAN.
- Friggete in abbondante olio di semi di arachide. Dopo averle fritte mettete le melanzane su carta assorbente. Servitele in tavola calde.
- Ecco pronte le melanzane impanate. Ricetta facile e gustosa. Costo €3,5 circa.