

MELANZANE SALTATE ALL'UOVO

Categoria: Verdure e leguminose come contorno
Data: 17.04.2013

Ingredienti per 10 Portionen al 100% (quantità netta)

1 kg	Melanzane
1 x	Sale
50 g	Farina bianca
100 g	Uova intere pastorizzate
3 g	Salvia fresca
0.5 dl	Olio d'oliva extra vergine

Mise en place

- Lavare e tagliare le melanzane fette
- Lavare e tritare la salvia

Preparazione

- Condire le fette di melanzane con il sale
- Mescolare l'uovo con la salvia
- Passare le melanzane nella farina e poi nell'uovo
- Saltare con l'olio di oliva le melanzane (colorare su entrambi lati) in una padella
- Sgrassare su un pezzo di carta