

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Frittelle di melanzane Una frittella.... tira l'altra!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Melanzana - 1
- uova - 2
- farina - 130 g
- latte - 70 ml
- sale - q.b.
- olio per friggere

Preparazione

Prendete una bella melanzana e la tagliate a fette rotonde, non troppo sottili. Mettetele a bagno, per una decina di minuti, in un recipiente con acqua, un po' di sale e un gocciolo di aceto. Nel frattempo, preparate la pastella. In una ciotola mettete le uova, le sbattete leggermente e aggiungete la farina. Fate amalgamare per bene e infine aggiungete il latte. Fate riposare il composto per una decina di minuti, Asciugate le melanzane e mettetele, poche per volta, nella pastella. In un tegame mettete l'olio per friggere e, appena caldo, vi versate le fette di melanzane con la pastella. Appena dorate le fette scolare e aggiungete un pizzico di sale. Buonissime sia calde che fredde!!!

