La ricetta delle Melanzane a Beccafico all’Ennese

Autore: Redazione

Data: 12 Maggio 2020

La ricetta delle **melanzane a beccafico all’ennese** è davvero particolare. Torniamo a parlare di ricette siciliane con le **melanzane** e lo facciamo con un piatto che vi stupirà. Già dal nome si intuisce che si tratta di qualcosa di inusuale. A

Abbiamo già visto insieme come preparare le melanzane a beccafico e questa è un’altra deliziosa **variante**, perfetta come antipasto o secondo piatto.

Non indugiamo troppo con le introduzioni, preferiamo metterci subito ai **fornelli**. Ecco come preparare questo delizioso piatto siciliano, passo dopo passo.

Come fare le Melanzane e beccafico all’Ennese

Ingredienti

- 3 melanzane
- 200 g di pecorino fresco
- 1 mazzetto di basilico
- 5 acciughe salate
- 4 uova
- farina
- olio extravergine d’oliva
- sale

Procedimento

1. Lavate le melanzane ed eliminate il picciolo.
2. Affettatele, cospargetele di sale e lasciatele nel colapasta per 1 ora.
3. Quando avranno perso il liquido di vegetazione, sciacquatele e asciugatele con cura.
4. Adagiate su metà delle fette una fettina di pecorino e un pezzetto di acciuga diliscata e dissalata.
5. Mettetevi sopra una fogliolina di basilico e coprite con un’altra fetta di melanzana.
6. Premete leggermente, infarinate e passate nell’uovo battuto con una presa di sale.
7. Sgocciolate bene le melanzane e friggetele in abbondante olio caldo.
8. Quando saranno dorate da entrambe le parti, scolatele e adagiatele su carta assorbente, affinché perdano l’unto in eccesso.

Buon appetito con le melanzane a beccafico all’ennese!

Riferimento articolo: https://www.siciliafan.it/melanzane-a-beccafico-allennese-ricetta/

Generato il 17/11/2026