

Ricetta delle Melanzane in Carrozza, un antipasto delizioso

Autore: Redazione

Data: 23 Giugno 2020



Melanzane in carrozza, la ricetta che conquista al primo morso. Si tratta di un [antipasto](#) facile da fare, che non richiede troppo tempo né fatica. Il bello di questa preparazione è il poter scegliere tra una cottura [fritta](#) o **al forno**.

Perfette per un [aperitivo sfizioso](#), sono eccellenti anche come **contorno** un po' più particolare. Partendo dalla ricetta per le melanzane in carrozza che vi suggeriamo, potete aggiungere e sperimentare seguendo il vostro gusto. Potete, ad esempio, provare altri tipi di **formaggio**.

Come fare le Melanzane in Carrozza

Ingredienti

- 2 melanzane
- 100 g di mozzarella (o formaggio filante)
- 100 g di prosciutto cotto
- 2 uova
- parmigiano grattugiato
- pangrattato
- farina 00
- sale
- pepe

Procedimento

1. Per fare le melanzane in carrozza, per prima cosa lavate le melanzane.
2. Tagliatele a fette.
3. Sbattete le uova con il sale e il pepe.
4. Preparate una ciotola con la farina e una con il pangrattato mescolato con il parmigiano grattugiato.
5. Farcite due fette di melanzane con prosciutto e formaggio, come se fosse un sandwich.
6. Passate le melanzane nella farina, nell'uovo e nel pangrattato (seguite questo ordine).
7. Friggete in padella o cuocete in forno (in questo caso, rivestite una teglia di carta da forno e cuocetele a 200°C per circa 20 minuti).

Buon appetito!

[Foto](#)

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/ricetta-delle-melanzane-in-carrozza/>

Generato il 14/05/2025