

Cotolette di Melanzane – Ricetta di GC White

Autore: Staff Siciliafan

Data: 15 Settembre 2013



[P8230068](#) Ingredienti e preparazione per 4 persone:

- 2 melanzane (quelli che chiamiamo tunisine)
- 2 uova sbattute
- Olio di oliva

Tagliate le melanzane a fette non troppo sottili.

Mettetele in uno scolapasta con sale per circa 15 minuti, lavarle sotto l'acqua corrente e asciugarle con un panno pulito;

Immergete le fette di melanzane da entrambi i lati prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Mettere su un fuoco vivo una padella larga e riempire la metà di esso con l'olio d'oliva e friggere da entrambi i lati fino a doratura

Preparare un piatto con carta da cucina per assorbire l'olio in eccesso, quindi servirli caldi con insalata di pomodori.

Da: <http://siciliancuisine.blogspot.it/>

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/cotolette-di-melenzane-ricetta-di-gc-white/>

Generato il 18/06/2026