LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Frittata di melanzane
Buona calda, ma buonissima anche fredda!!!



Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
30 minuti

Ingredienti

- melanzane - 2
- olio - q.b.
- uova - 4
- pane grattugiato - 2 cucchiai
- parmigiano - 2 cucchiai
- sale - q.b.

Preparazione

In una padella antiaderente mettete un giro d'olio, le malanzane ne vogliono un po' di più! Aggiungete le melanzane a dadi e fate rosolare per bene, senza coprire e senza girarle troppo! Devono essere dorate! Salate leggermente. Quando sono quasi pronte aggiungete il pane grattugiato. Fate rosolare ancora un attimo e spegnete. In una ciotola mettete le uova e sbattetele con un po' di sale. Aggiungete le melanzane e il parmigiano e amalgamate. Nella padella antiaderente versate un altro po' di olio e fate scaldare.Appena è caldo, versate il composto e fate cuocere a fuoco moderato fino a quando i bordi sono dorati. Coprite con un piatto o con il coperchio e capovolgete. Cuocete anche dall'altra parte. Versate sul piatto da portata e servite aggiungendo, se neccessario un pizzico di sale. Buonissima calda, ma buona anche fredda fatta a quadrotti per un rinfresco, o.....da portare al mare!!!!!!!!