

Cotolette di melanzane

Ingredienti per 2 persone

Melanzana	2
Uova	2
Pangrattato	100 gr.
Sale e pepe	q.b.
Caciocavallo grattugiato	100 gr.
Origano	q.b.
Olio di oliva	q.b.
Farina	q.b.
Prezzemolo	q.b.

Procedimento:

La **melanzana** va affettata con tutta la buccia.

In un piatto mettiamo la **farina** mentre in una ciotola sbattiamo le **uova** con il **caciocavallo**, l'**origano**, il **sale** e il **pepe**. In un altro piatto ancora prepariamo il pangrattato.

Le fette di **melanzana** si passano prima nella **farina** poi nelle uova battute ed infine nel pangrattato. Friggiamo le belle fette in padella con tanto olio d'oliva e serviamole belle calde .

Buon appetito..!