MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

Ricetta N. RE003405 - Ricetta di tradizione
Registrata in data 30 Giu 2020 alle ore 16:35
da ANGELA D'ESPOSITO

Livello di difficoltà: Facile
Piatto tipico della regione: Campania
Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate
Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

Melanzane alla pullastiello di nonna Amelia

La vita in campagna, l'odore della terra, la stagionalità dei prodotti, la passione ed i sacrifici di mio nonno ed il tramandare delle tradizioni e ricette di famiglia di mia nonna Amelia, come le melanzane alla pullastiello che ancora oggi porto in tavola.

Tempo di preparazione: 60 minuti

Ingredienti per 4 persone

Melanzana tonda violetta tipo Bella Vittoria:
4 Melanzane tonde violette (Varietà "Bella Vittoria")
5 Uova di gallina allevata libera
q.b. Farina
q.b. Olio di semi per friggere
q.b. Fettine di provola di bufala affumicata
q.b. Fettine di salame napoletano
q.b. Basilico (foglie)
q.b. Sale e Pepe
q.b. Parmigiano Reggiano

Strumenti di cottura

Padella antiaderente
Placca da forno

Preparazione

Lavare e tagliare le melanzane nel senso della larghezza per ottenere delle fettine di mezzo cm circa.
Porle in un cola pasta cospargendo di sale e farle riposare qualche ora.
Lavare ed asciugare bene.
Impanare le fettine con farina ed uova battute in cui avrete aggiunto sale e pepe. Riscaldare l'olio a 180° max e friggere le melanzane impanate.
Tagliare il salame e la provola a fettine sottili e farcire le melanzane due per due à mo di sandwich e porle su un piatto da forno. Preriscaldare il forno a 180° e cuocere una decina di minuti.
A scelta potete cospargere di parmigiano prima di infornare.
Servire in un piatto da portata con foglie di basilico fresco.