{loadposition myposition1}

<<torna indietro

Ingredienti:

sogliole, 2 (400 gr. circa)
melanzana di media grossezza, 1
burro, 30 gr.
olio, q.b.
succo di mezzo limone,
farina, q.b.
prezzemolo tritato, q.b.
sale e pepe, q.b.

Preparazione:

Sciacquate accuratamente le melanzane.
Riducetele a fette senza sbucciarle.
Sistematele in uno scolapasta.
Cospargetele di sale.
Coprite con coperchio e fate riposare per un’ora con un peso sopra.
Private della pelle le sogliole.
Ripetete l’operazione da entrambi i lati.
Sfilettate e staccate i due filetti, quindi ripetete l’operazione dall’altro lato.