



Elvea, L'Italie chez vous

Tranches d'aubergines croustillantes



Ingrédients pour Personnes

| | |
|------------------------|---------------------------|
| 1 | aubergine |
| 2 | œufs |
| 2 cuillères à soupe de | farine |
| 2 cuillères à soupe de | chapelure |
| 1 bocal de | ELVEA Pomo e Legumi |
| 1 paquet | mini-boules de mozzarella |
| | basilic frais |
| | sel |

Préparation

Couper l'aubergine en rondelles. Assaisonner avec du sel.

Remplissez trois bols de farine, d'œuf battu et de chapelure respectivement. Mettez les tranches d'aubergines dans les trois bols, une par une. Faites-les ensuite frire dans une poêle avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Égouttez-les sur du papier de cuisine.

Tartinez les tranches d'aubergines frites croustillantes d'une couche de Pomo e Legumi et placez une boule de mozzarella par-dessus. Garnir avec le basilic finement haché.

Info recette: Njam!-tv 'Een feest uit Italië'

