Cotolette di melanzane

Ingredienti per 4 persone

600 gr.di melanzane
3 uova
farina 00
pane grattugiato
olio per friggere
1 limone
sale

Preparazione

Lavate le melanzane e tagliatele nel senso della lunghezza a fette alte 1,5-2 cm. salatele leggermente e dopo 5 minuti infarinatele uniformemente da entrambi i lati. In un recipiente battete le uova con una forchetta e salatele, immergete le fette di melanzana nell'uovo avendo cura che siano ben coperte quindi passatele nel pane grattugiato e comprimetele leggermente per fare aderire bene il pane.
In una padella scaldate l'olio e fate cuocere le cotolette di melanzane in immersione finché risulteranno dorate. Scolatele su un foglio di carta assorbente, salatele e servitele con delle fette di limone.