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'