



Pesce di Melanzane

Patlıcan Balığı



3 melanzane
1 bicchierino di farina
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
2 cucchiai di marmellata

- # Le melanzane si sbucano. E poi si tagliano in 3 pezzidopo si taglia in verticale.
- # Poi si buttano nell'acqua salata.
- # Dopo si levano dall'acqua e si filtrano bene.
- # Si miscelano farina e sale poi si muovono i fetti di melanzane e poi si filano nel vassoio olioato.
- # Alla sopra si lasciano i pezzi di marmellata.
- # Poi si inserisce nel forno riscaldato a 190 gradi e si cucinano finché arrossiscono bene.
- # Servirsi in fresco.

Nota: Questa è una garniture servirsi insieme con polo grigliata.