

Burger di melanzana con sorpresa

INGREDIENTI:

2 melanzane,
2 uova,
2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato,
1 mazzetto di prezzemolo,
100 gr di mortadella a fette sottili,
100 gr di provolone dolce a fette,
1 cucchiaio di farina,
3 cucchiaini di pane grattugiato + quello per a panatura,
sale qb,
pepe qb,
olio evo qb.

Prendere le melanzane lavarle, bucherellare la buccia e metterle intere su una teglia con carta da forno e farle cuocere in forno a 200° per almeno mezz'ora, tirale fuori e lasciarle raffreddare.

Togliere la polpa dalla buccia e tritarla il più finemente possibile.

Metterla in una ciotola e condirla con sale, pepe, le uova, il formaggio grattugiato, il prezzemolo tritato, la farina e i 3 cucchiaini di pane grattugiato (se il composto è troppo morbido aggiungere ancora un cucchiaio di pane grattugiato), amalgamare bene il tutto.

Prendere una piccola quantità di melanzane e schiacciarla un po' mettere al centro un po' di prosciutto e provolone, coprire con altra melanzana e schiacciare per formare il burger e procedere fino a quando si ha il composto di melanzane.

Passare i burger nel pane grattugiato e metterli su una teglia con carta da forno, ungerli con qualche goccia di olio e cuocerli in forno già caldo a 200° 10' per lato.