

# **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.