

Hamburger di melanzane farciti con provola affumicata



di Alfonsina Merola - 02/12/2015 11:30

Hai voglia di un secondo diverso dal solito? Gli hamburger vegetariani di melanzane con cuore di provola affumicata sono la ricetta perfetta: sono semplicissimi da preparare e ricchi di gusto! Scopri come realizzarli!



Gli **hamburger di melanzane farcite con la provola affumicata** sono un secondo piatto a base di verdure semplice da preparare, possono essere un modo alternativo di presentare la verdura, creando una cena fantasiosa.

La ricetta che ti proponiamo non richiede procedimenti complessi o accortezze particolari: è molto semplice e **punta tutto sull'essenzialità** dei pochi ingredienti dal sapore netto, come quello della provola affumicata.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Metodo di cottura

Multiplo

Categoria

Secondi di verdura

Preparazione

20 minuti

Cottura

30 minuti

Tempo totale

50 minuti

Dosi

4 persone

Ingredienti

Melanzane lunghe

2

Provola affumicata

400 gr

Sale

q.b.

Pan grattato

100 gr

Olio di semi

q.b.

Uova

1

Preparazione

1. Lava le melanzane e asciugale con un panno di cotone. Con un coltello privale delle due estremità, procedi tagliandole a fette. Riponile in uno scolapasta con del sale, per evitare che si anneriscano, copri le con un piatto e sopra poni un peso come un pacco di farina. Lascia riposare per **15 minuti**.

2. In una pentola aggiungi **abbondante** olio di semi e lascia riscaldare a fiamma bassa. Quando l'olio avrà raggiunto la temperatura ottimale per la frittura, prendi le fette di melanzana con una pinza e lasciale cuocere per qualche minuto. Alza e abbassa spesso le melanzane durante la cottura in modo da renderle **più croccanti**.

3. Una volta che le avrai fritte tutte, riponi **l'una separata dall'altra** su di un foglio di carta assorbente in modo da renderle più asciutte.

4. Taglia la provola a **fette sottili** e riponi in una ciotola. In un piatto prepara l'occorrente per l'impanatura, lava e asciuga l'uovo, rompi, aggiungi un pizzico di sale e lavoralo con una forchetta fino a renderlo una crema. Prendi un altro piatto e metti all'interno il pan grattato.

5. Metti la provola su **fette alternate** chiudendo l'hamburger con le restanti. Passa tutto l'hamburger prima nell'uovo e successivamente nel pan grattato e ripeti lo stesso procedimento con i restanti.

6. Preriscalda il forno a **200 gradi**. Riponi gli hamburger su una teglia dove alla base avrai sistemato un foglio di carta forno e lascia cuocere per **15 minuti**.

Puoi accompagnare a questo piatto un contorno delicato come quello delle carote marinate. La melanzana è un ingrediente molto utilizzato in cucina perché è molto versatile: passa dai **piatti unici** e intramontabili come la classica parmigiana, ai contorni sfiziosi come le melanzane a

funghetto, ai **secondi piatti** come le barchette di melanzane ripiene o a golosi **antipasti** come gli involtini farciti con fontina e spinaci.

Vota la ricetta

 [SCOPRI GLI OUTFIT](#)
[AUTUNNO/INVERNO](#)

