

BRACIOLE DI MELANZANE – RICETTA DA NONNA MARIA – NONNA'S CUCINA

1 kg melanzane , tagliate a cubetti

1 manciata prezzemolo tritate

1 manciata basilico, tritate

1-2 spicche alio, fine

1 tazza pecorino, grattugiate

2 tazze pane fresco grattugiate

3-4 uova, sbattute

sale e pepe

olio per friggere, qb

Lessate le melanzane in acqua salate e bollente per circa 20 minuti.

Scollatole bene e lasciate raffreddare. Strizzatele bene.

Mescolate tutti gli ingredienti tranne l'olio e formatele a ovale circa 5 centimetri larghi.

Friggetele in olio e scolatele sul carta assorbente.

TIP: frigate un pocco per controlare il sale e sapore prima di friggere il tutto.

BRUTTI MA BUONI

150 g nocciole, pelati e tostati, metà tritate molto fine, l'altro tritate più grosso

125g zucchero al velo, settaciato

4 uova, solo bianco

Preriscaldate il forno a 170C.

Mettete i nocciole e zucchero in una pentola.

Montate il bianchi d'ouva finché diventano sode. Mettetele in pentola e cuocetele per 10 minuti, mescolando tutto il tempo, fino a quando il composto si stacca dai lati della padella e diventa un colore marrone dorato chiaro.

Togliate la padella dal fuoco. raccogliete il composto con 2 cucchiaini in mucchietti grossolani e mettetele su carta da forno. Infornatele per 8 minuti. Lasciate raffreddare - si induriranno durante il raffreddamento.