

# RICETTA

Della parmigiana

## PREPARAZIONE

Per iniziare tagliare le melanzane in fettine con il coltello .

Dopo di che dividere i seguenti ingredienti nelle 3 ciotole :

In una le due uova e sbatterle nella seconda la farina e nella terza le melanzane.

Prendere le melanzane passarle per due volte nell'uovo ,una volta nella farina dopo ciò friggere nella padella inserendo olio in abbondanza.

Una volta fritte disporle in una teglia alternando di melanzane sugo e mozzarella.

Infine infornare a 180 gradi per 20 minuti .E BUON APPETI!!!

**CIAO SORELLINE e FRATELLINI!!**

**E QUESTA È LA MIA**

### Ingredienti

Melanzane

Sugo

Mozzarella

2 uova

Un pizzico di sale

Olio

### materiali

tre ciotole

una teglia

forchetta

cucchiaio

coltello

