

## Melanzane a cotoletta, farcitele a piacere per una cena a tutto sapore

**Autore:** Maria Paola Scaletta

**Data:** 20 Settembre 2022



Le **Cotolette di melanzane** sono un piatto tipico della tradizione culinaria siciliana. Il destino della melanzana è sempre quello: fatela frita. Trasformare le melanzane in cotolette è l'ennesimo tassello di quella leggendaria tradizione, grazie alla quale i siciliani riescono a preparare pietanze succulente anche con elementi semplici e "poveri". Al posto della fettina di carne, nei fornelli siciliani si metteva una più economica fetta di melanzana. E' un po' lo stesso procedimento mentale che ha portato alla creazione della **caponata** (le verdure al posto delle carni tritate), del **pesce d'uovo** e di tanti altri manicaretti nati come stratagemmi per emulare la cucina dei ricchi.

Per arricchire ancor di più le già deliziose cotolette di melanzane, è possibile con un pizzico di ingegno usare delle farciture a piacere. In pratica, si tratta di una versione molto sicula del **cordón blue**. Gli ingredienti per farcire la nostra cotoletta di melanzane vanno scelti con cura: un formaggio a pasta filante e un salume. Come formaggio è meglio usare della provola rispetto alla mozzarella, che in cottura rilascerebbe troppa acqua. Come salume per farcire potete scegliere tra la mortadella e il prosciutto cotto. Il tutto verrà racchiuso da quello scrigno magico che è la classica **panatura** fatta da uova sbattute, farina e pane grattugiato.

### Ecco gli ingredienti per le cotolette di melanzane farcite

- 2 melanzane

- 400 grammi di scamorza
- 250 grammi di mortadella o prosciutto cotto
- sale fino, quanto basta
- farina doppio zero, quanto basta
- pane grattugiato, quanto basta
- 2 uova

## Come preparare le cotolette di melanzane farcite

Lavate le [melanzane](#) e tagliatele a fette di uno spessore di circa mezzo centimetro. Affettare anche la scamorza, stando attenti che le fette siano abbastanza sottili da non prevalere sulle melanzane. in modo che siano poco più piccole del diametro delle fette di melanzana. Adagiate una fetta di provola e una di prosciutto tra le due fette di melanzane. A questo punto dovete preparare il battuto di uova per fare la [panatura](#). Le cotolette già assemblate vanno passate prima nella farina, poi ben affogate nelle uova sbattute e infine passate nel pangrattato. Fate attenzione che la vostra cotoletta sia ben sigillata. Lasciate riposare le cotolette sino a quando non saranno ben compattate. Se dovesse essere necessario, ripassatele ancora una volta nel pangrattato. Portate a temperatura l'olio e friggete le cotolette fino a quando saranno ben dorate da entrambi i lati.

---

Riferimento articolo: <https://www.blogsicilia.it/food-drink/cotolette-melanzane-farcite-siciliane/777072/>

Generato il 21/05/2025