

Xips d'albergínia



Per no fer sempre patates fregides i a la vegada menjar verdura, vaig fer per les nenes aquestes xips d'albergínia que van trionfar. Però a més, ténen un aire xic i festiu que encanta.

Temps: 45 min.

Ingredients:

- -1 albergínia
- -1 cullerada de mel
- -Una mica de formatge rulo de cabra
- -1 grapat de làmines de parmesà.
- -Sal i oli de girasol per fregir.



Elaboració:

PAS 1: Netegem ben neta l'albergínia i la tallem a fines

làmines xips. Posem un paper de forn a la safata i les estenem. Les assequem al forn i les treiem.

PAS 2: Calentem l'oli i fregim les xips. Les anem posant damunt de paper de cuina que absorbeixi l'oli.

PAS 3: Preparem el plat. Posem les xips al plat. Uns fils de mel pel damunt, formatge rulo de cabra esmicolat pel damunt i làmines també esmicolades de formatge sec.









Bon Profit!