

## ALBERGÍNIES ARREBOSSADES

### Ingredients:

4 albergínies.

2 ous.

Pa ratllat.

Sal.

Oli.

### Elaboració:

Peleu longitudinalment l'albergínia a tires d'un centímetre d'ample i talleu-les a rodelles.

Passeu-les per ou batut i pa ratllat, i fregiu-les amb oli calent.

### Variacions:

Aquest sistema es pot utilitzar amb altres verdures: carbassons, calçots (vegeu *calçots arrebossats*), bròquil (vegeu *bròquil arrebossat*), coliflor, ceba, carxofes.

Sovint s'enfarinen les albergínies abans de passar-les per l'ou.