

Polpette di melanzane

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



La grande versatilità delle melanzane permette di inventarci tante ricette diverse ed originali. Le polpette che vi propongo, sono un'ottima idea per un antipasto, ma anche per una cena in piedi. Provate a farle, sono deliziose!

INGREDIENTI:

- 600 gr di melanzane
- 60 gr di pecorino o parmigiano
- Pangrattato qb
- 300 gr di passata di pomodoro
- 100 gr di provola
- Olio d'oliva qb
- Basilico qb
- 1 uovo
- Sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:

1. Lavate e affettate le melanzane, poggiatele su una scolapasta, cospargetele di sale e lasciatele qui a spurgare per minimo mezz'ora.
2. Asciugate le melanzane, tagliatele a cubetti e cuocetele a vapore per 8 minuti. Ora tritatele grossolanamente con un coltello.
3. In una ciotola formate un composto unendo: le melanzane tritate, 1 uovo, pangrattato, pecorino,

sale e pepe.

4. Formate delle palline e infilateci dentro un cubetto di provola, passatele nel pangrattato, quindi friggetele in olio ben caldo.

5. Per la salsa d'accompagnamento: soffriggete uno spicchio d'aglio intero in 2 cucchiari di olio extravergine d'oliva, unite la passata di pomodoro, il basilico, il sale e il pepe. Lasciate cuocere a fuoco basso finché la salsa non si sarà addensata.

6. Spalmate la salsa a specchio su un bel piatto da portata e adagiate sopra le polpette. Il piatto è servito![MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/polpette-di-melanzane/44516>

