

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di melanzane ripiene

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *70 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Le **crocchette di melanzane ripiene** sono buonissime, piacciono sempre a tutti e sono perfette per riciclare anche avanzi di salumi che chiedono di essere fatti fuori! L'unico problema? È che sono talmente buone che vanno letteralmente a ruba e questo comporta che ne dovrete fare tantissime! Già le crocchette in versione basica sono spettacolari, ma cosa succede se a questa bontà mettete un cuore di mortadella e mozzarella? Impossibile da raccontare, provatele!

INGREDIENTI

MELANZANE 2
PANE raffermo - 3 fette
PECORINO grattugiato - 50 gr
UOVA 3
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PANGRATTATO
OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l
SALE
PEPE NERO

PER FARCIRE (INGREDIENTI A PIACERE)

MORTADELLA spessa - ½ fette
MOZZARELLA ½

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta delle crocchette ripiene, lavate le melanzane e bucherellatele con i rebbi di una forchetta.



- 2 Arrostatele in forno a 200°C per circa 50 minuti.

Una volta cotte, sfornatele e lasciatele riposare per 5 minuti.

Tagliatele a metà per la lunghezza e prelevate la polpa e buttate la buccia.



- 3 Raccogliete la polpa in un colino o in uno scolapasta e lasciate che perda l'eccesso di

umidità, magari aiutandovi ponendovi sopra un peso.



4 Nel frattempo ammollate il pane raffermo in acqua (o latte a piacere).

Trasferite, a questo punto, la polpa ben asciutta in una ciotola ed unitevi le fette di pane ammollato e ben strizzato; impastate bene con le mani.

Unite alla ciotola anche le uova intere, il pecorino, il sale e qualche foglia di prezzemolo tritato.





5 Impastate nuovamente con le mani e ricavate dal composto delle palline della grandezza di una noce.

Praticate un incavo nella polpetta che andrete a riempire con un pezzettino di mortadella ed uno di mozzarella.



6 Richiudete la farcia all'interno della crocchetta e passatela nel pangrattato.



7 Procedete in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti.

Scaldate abbondante olio per frittura e tuffatevi le crocchette che dovrete friggere fino a quando avranno raggiunto una bella doratura omogenea.



- 8 Prelevate le crocchette dall'olio con un cucchiaio forato ed adagiatele su della carta forno per asciugarle dall'olio in eccesso.

Servite le polpettine ancora ben calde.

CONSIGLI