

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di melanzane

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** che vogliamo proporvi sono davvero fantastiche, piccole di forma ma grandi nel gusto. Piccole palline che saranno una tentazione per chiunque le abbia sotto tiro! Le crocchette o polpette di melanzane sono un perfetto finger food da servire magari con qualche salsa sfiziosa, ma se fatte un po' più grandi diventano un eccellente secondo.

Benché sia una ricetta nata al Sud, oggi sono consumate e apprezzate in tutta Italia.

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare delle ottime polpette di melanzane, lavate le melanzane e bucherellatele con i rebbi di una forchetta.



- 2 Arrostitele 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.

Passate le crocchette nel pangrattato.



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



- 7 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.

CONSIGLIO