

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

3 melanzane di media grandezza
tagliate a tocchetti
pangrattato
spezie a piacere
1 spicchio d'aglio
pecorino grattugiato
2 uova.

PREPARAZIONE

1 Lessare le melanzane, scolarle e farle raffreddare.



2 Schiacciare le melanzane con una forchetta.



3 Unirvi uno spicchio d'aglio schiacciato.

Aggiungere all'impasto le uova, il formaggio grattugiato e le spezie, quindi amalgamare.



4 Aggiungere del pagrattato per rendere l'impasto più denso e meno appiccicoso.



5 Impastare tutto insieme e formare delle polpette.



6 Passare le polpette nell'albume.



7 Panare le polpette con il pangrattato.



8 Friggere le polpette appena realizzate in olio di semi di girasole.

