

ANTIPASTI E SNACK

## Polpette di melanzane

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

3 melanzane ovali di media grandezza  
1 uovo  
parmigiano grattugiato  
mollica di pane raffermo  
prosciutto cotto tritato o tagliato sottile  
sale  
aglio tritato  
prezzemolo sminuzzato  
pane grattugiato da impanatura  
olio per friggere.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti per questa ricetta.



**2** Sbucciare le melanzane e tagliarle a cubetti piccoli.



**3** Sbollentarle in acqua bollente salata per pochi minuti, finché non appassiscono, scolare bene e raffreddare in un colino.



- 4 Preparare un impasto composto da uovo, parmigiano grattugiato, sale, aglio tagliato piccolo e prezzemolo tritato.



- 5 Aggiungere il prosciutto cotto sminuzzato.



- 6 Aggiungere il pane strizzato e sbriciolato e le melanzane ben strizzate con l'ausilio di uno schiacciapatate.



- 7 Impastare bene per amalgamare, aggiustare di sale, aggiungere pangrattato se l'impasto risulta molle, quindi fare delle polpette non molto grandi e passarle nel pangrattato.



8 Friggere in olio ben caldo.



Possono anche essere considerate piatto unico per la ricchezza degli ingredienti.

NOTE