

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di melanzane

LUOGO: **Europa / Italia**

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



INGREDIENTI

melanzane
mollica di pane
sale
parmigiano
pecorino
1 uovo
prezzemolo
aglio
menta se gradita
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Sbollentare le melanzane.



2 Scolare per bene, se è il caso strizzarle per levare l'acqua in eccesso e farle raffreddare.



3 Metterle in una ciotola con 1 uovo.



4 Aggiungere la mollica condita con prezzemolo tritato, sale e formaggio.



5 Impastare come per le polpette di carne e friggere.



- 6 Oppure cuocere in forno a 180°C per circa 15 minuti in una teglia con carta forno e coperte con carta stagnola per non farle seccare troppo. Poi togliere la carta stagnola e cuocere fino a doratura.

NOTE