

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di melanzane

di: *frangipane*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

Melanzane
provola
'nduja
timo
maggiorana
basilico
olio extravergine di oliva
uova
mollica di pane raffermo tritata
1 uovo
pangrattato
olio extravergine di oliva per friggere
sale.

PREPARAZIONE



2 Sbucciare le melanzane, tagliarle a cubetti e stufarle con le erbe tritate.



3 Lasciarle raffreddare a temperatura ambiente, schiacciarle con una forchetta, riempirle con un cubetto di provola e un pezzo di 'nduja, chiuderle e pressarle dandole una forma di polpetta schiacciata.



4 Passarle nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e friggerle in olio.



5 Tamponare con carta assorbente da cucina e servirle ben calde.

