

ANTIPASTI E SNACK

# Polpettine di melanzane

---

LUOGO: **Europa / Italia**

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

---



## INGREDIENTI

3 melanzane  
1 uovo  
sale  
noce moscata  
pane grattugiato  
formaggio grana  
olio per friggere  
sale.

## PREPARAZIONE



2 Sbucciare le melanzane e tagliarle a dadini di media grandezza.



3 Bollire in acqua salata per 8 - 10 minuti.



- 4 Scolare e fare raffreddare, quindi strizzare con le mani per eliminare l'acqua in eccesso, mettere in una ciotola con l'uovo, un po' di pane grattugiato e noce moscata, mescolare con una forchetta e schiacciare bene il composto per renderlo una poltiglia, aggiungere un po' di formaggio grana e ancora pane grattugiato.



- 5 Con l'aiuto di un cucchiaio formare delle polpettine, passarle nel pane grattugiato, friggere in abbondante olio.



6 Lasciare riposare almeno 10 - 15 min prima di servire.