

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.