Polpette di melanzane saporite

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

Alzi la mano chi vorrebbe subito un bel piatto di **polpette di melanzane saporite**! Sono troppo buone e resistere è davvero imposssibile. Si tratta di una ricetta semplicissima da fare che vi tornerà utile quando volete portare a tavola qualcosa di sfiioso che piaccia un po' a tutti. Le potete servire come antipasto, sul tavolo di un buffet, o come secondo goloso, magari abbinato a una insalatina mista. Scopri le nostre migliori ricette con le melanzane.

Provate a fare le nostre **crocchette di melanzane** e vedrete che successo!

Preparazione

1 Quando volete realizzare la ricetta delle polpette di melanzane saporite per prima cosa dopo averle lavate eliminate da esse il picciolo quindi sbucciatele con un pela patate in modo da tirar via quanta meno polpa possibile. Fatto ciò tagliatele a pezzettoni e tuffatele in abbondante acqua salata per una decina di minuti.

2 Una volta trascorso questo tempo, scolatele e una volta raffreddate strizzatele in modo da eliminare quasi tutta l'acqua. Mettetele ora in un recipiente, aggiungete il parmigiano, il provolone (grattugiato o a dadini, questo decidetelo voi) mettete ora le uova, un pizzico di sale, uno spicchio di aglio senz'anima, qualche fogliolina di basilico e prezzemolo tritato. Mescolate accuratemente.

Ora aggiungete il pangrattato finché il composto non si asciughi, partite con almeno due cucchiai e andate avanti. Formate le polpette con le mani e tuffatele in olio bollente per pochi minuti fino alla doratura uniforme.

Servitele calde, ma le polpette di melanzane sono buone anche fredde.