

SECONDI PIATTI

Polpettone con le melanzane

di: *Cookaround*

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



INGREDIENTI

MELANZANE medie - 3
CARNE MACINATA DI MANZO 300 gr
PANE ammollato in acqua - 4 fette
UOVA 1
PARMIGIANO GRATTUGIATO 40 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
PANGRATTATO 20 gr
SALE
PEPE NERO

La ricetta del **polpettone con le melanzane** che andiamo a proporvi dovete assolutamente provarla. Seguendo infatti il nostro passo passo otterrete un secondo piatto rustico e gustoso, che farà gola a tutti i vostri commensali facendovi ottenere un grande successo. Provate questa ricetta che per quanto sia facile è proprio alla portata di tutti.

Il **polpettone di melanzane** è sì un ottimo secondo ma anche se tagliato a cubotti, perfetto come finger food. Se adorare come noi le melanzane, provate anche la ricetta di quelle [ripiene con carne e ricotta](#), eccezionali!

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del polpettone con melanzane, per prima cosa, dopo averle lavate, tagliatele a metà ed incidete la polpa centrale facendo dei rombi abbastanza profondi. Fatto ciò sulla loro superficie mettete un giro di olio di oliva extravergine, quindi salate e infornate a 180 gradi per circa 45 minuti. Sfornate e spolpatele aiutandovi con un cucchiaio, mettendo il risultato della cottura in un recipiente da parte e quando sarà fredda aggiungete le uova, la carne macinata, il parmigiano grattugiato, il prezzemolo tritato con l'aglio e poi infine mettete il pane strizzato dopo averlo fatto ammolare. Salate, pepate e mescolate tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo con cui riempirete uno stampo da plumcake leggermente oliato, mentre sulla superficie spolverate del pane grattugiato e infornate a 180 gradi per circa 40 minuti. Fate raffreddare una mezz'ora all'interno dello stampo quindi estraetelo e servite il vostro polpettone di melanzane.

CONSIGLIO