

SECONDI PIATTI

Polpettone con le melanzane

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



La ricetta del **polpettone con le melanzane** è una variante del classico [polpettone](#) casalingo a base di carne. 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. Scopri le nostre migliori [ricette con le melanzane](#).

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

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

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 ammollare. 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

Il polpettone è buonissimo, ecco altre idee:

[Polpettone di carne](#)

[Polpettone di zucchine](#)

[Polpettone alla ligure](#)

Ma con lo stesso procedimento posso fare delle polpette singole?

Certo, ovviamente cuoceranno in molto meno tempo.

Io ho delle melanzane fritte a tocchetti, posso aggiungerle?

Assolutamente sì, verrà buonissimo!

Mi è avanzata una porzione, posso conservarla?

Certo, mettila in un contenitore ermetico in frigorifero per al massimo un giorno.