

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Crocchette di melanzane al forno

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 25 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

3-4 melanzane rotonde

4 uova

grana grattugiato

pangrattato

sale e pepe

maggiorana

uno spicchio d'aglio.

### PREPARAZIONE

- 1 Sbucciare le melanzane e lessarle intere per circa 10 minuti.  
Scolarle, tagliarle a tocchetti e strizzarle per eliminare l'acqua il più possibile.  
Frullarle in una ciotola con l'aglio e la maggiorana.

Al composto aggiungere 2 tuorli, il grana a piacere ed il pangrattato (deve essere sufficiente a dare consistenza all'impasto), sale e pepe.

Amalgamare bene ed aggiungere gli albumi rimasti, montati a neve ben ferma con un pizzico di sale.

Verificare la consistenza dell'impasto: deve essere sufficientemente duro da non appiccicarsi alle mani. Qualora fosse ancora troppo molle, aggiungere pangrattato. Con l'impasto ottenuto formare delle crocchette delle dimensioni desiderate, appiattirle un po' per farle cuocere meglio.

Sbattere le 2 uova rimaste con un pizzico di sale, preparare una ciotola con il pangrattato ed impanare le crocchette preparate.

A questo punto si può scegliere se friggerle in olio bollente o cuocerle in forno. In questo caso, si stende un foglio di alluminio sulla placca da forno, si posizionano le crocchette, si irrorano con un po' di olio e si infornano a 200°C fino a doratura. Girarle almeno una volta, per dar loro una doratura uniforme.