ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di melanzane farcite con mortadella e mozzarella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

Le **crocchette di melanzane ripiene** sono buonissime, piacciono sempre a tutti e sono perfette per riciclare anche avanzi di salumi che chiedono di essere fatti fuori! L'unico problema? È che sono talmente buone che vanno letteralmente a ruba e questo comporta che ne dovrete fare tantissime! Già le crocchette in versione basica sono spettacolari, ma cosa succede se a questa bontà mettete un cuore di mortadella e mozzarella? Impossibile da raccontare, provatele!

INGREDIENTI

MELANZANE 2

PANE raffermo - 3 fette

PECORINO grattugiato - 50 gr

UOVA 3

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PANGRATTATO

OLIO DI SEMI PER FRITTURA 1 l

SALE

PEPE NERO

PER FARCIRE (INGREDIENTI A PIACERE)

MORTADELLA spessa - ½ fette

MOZZARELLA ½

Preparazione

1 Quando volete realizzare la ricetta delle crocchette ripiene, lavate le melanzane e bucherellatele con i rebbi di una forchetta.

2 Arrostitele in forno a 200°C per circa 50 minuti.

Una volta cotte, sfornatele e lasciatele riposare per 5 minuti.

Tagliatele a metà per la lunghezza e prelevate la polpa e buttate la buccia.

3 Raccogliete la polpa in un colino o in uno scolapasta e lasciate che perda l'eccesso di

umidità, magari aiutandovi ponendovi sopra un peso.

4 Nel frattempo ammollate il pane raffermo in acqua (o latte a piacere).

Trasferite, a questo punto, la polpa ben asciutta in una ciotola ed unitevi le fette di pane ammollato e ben strizzato; impastate bene con le mani.

Unite alla ciotola anche le uova intere, il pecorino, il sale e qualche foglia di prezzemolo tritato.

5 Impastate nuovamente con le mani e ricavate dal composto delle palline della grandezza di una noce.

Praticate un incavo nella polpetta che andrete a riempire con un pezzettino di mortadella ed uno di mozzarella.

6 Richiudete la farcia all'interno della crocchetta e passatela nel pangrattato.

7 Procedete in questo modo fino ad esaurimento degli ingredienti.

Scaldate abbondante olio per fritture e tuffatevi le crocchette che dovrete friggere fino a quando avranno raggiunto una bella doratura omogenea.

8 Prelevate le crocchette dall'olio con un cucchiaio forato ed adagiatele su della carta forno per asciugarle dall'olio in eccesso.

Servite le polpettine ancora ben calde.

Consigli

Con quale olio è meglio friggere?

È preferibile usare l'olio extravergine di oliva che tiene meglio le alte temperature, ma una frittura più leggera anche nel sapore può essere fatta con un buon olio di semi di arachidi.

Posso congelarle?

Certo, preparale e poi congelale, al momento opportuno puoi anche friggerle quando sono ancora congelate.

Dopo la cottura quanto tempo si conservano?

Le crocchette si conservano un giorno in frigorifero, ma come tutti i fritti sarebbe opportuno mangiarle subito.

Mi piacciono molto, mi daresti altre ricette facili e veloci?

Ti lascio due ottime e gustose idee: melanzane gratinate e melanzane arrostite