

ANTIPASTI E SNACK

Crocchette di melanzane piccanti

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se siete alla ricerca di un fritto che abbia però una marcia in più e che non sia il solito fritto, le crocchette di melanzane croccanti è proprio ciò che fa per voi. Una ricetta questa assolutamente non difficile da realizzare, ma che richiede solo un po' di attenzione durante la frittura. Seguendo i nostri consigli infatti otterrete il fritto saporito, asciutto e per nulla unto.

Provate questa nostra ricetta e se volete proprio esagerare ecco altre ricette di crocchette:

[crocchette di patate](#)

[crocchette di patate e platessa](#)

[crocchette di pollo e prosciutto](#)

INGREDIENTI

MELANZANE 800 gr
SCAMORZA 60 gr
NDUJA 60 gr
MOLLICA DI PANE 100 gr
PANGRATTATO 120 gr
TIMO 1 rametto
MAGGIORANA 1 rametto
BASILICO 6 foglie
UOVA 2
UOVO per l'impanatura - 1
PANGRATTATO per inpanare -
OLIO DI SEMI PER FRITTURA
SALE

PREPARAZIONE

1 Dividete le melanzane a metà e incidete e trasferite in forno per 40 minuti a 220°.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente, e prelevate la polpa.

Raccogliete la polpa in un colino o in uno scolapasta e lasciate che perda l'eccesso di umidità, magari aiutandovi ponendovi sopra un peso.

Mescolate alla polpa le uova le erbe aromatiche il pane raffermo ed il pangrattato







2

Ungetevi le mani con olio e formate dei dischi riempiarli con un pezzetto di 'nduja e uno di scamorza





3

Richiudete e date una forma di polpetta schiacciata.

Passatele nell'uovo sbattuto, poi nel pangrattato e friggetele in olio.

Servitele ben calde!



