

ANTIPASTI E SNACK

# Crocchette di melanzane piccanti

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: media

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## 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 ponend

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







2 Ungetevi le mani con olio e formate dei dischi riempirli 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!



