

ANTIPASTI

Polpette di melanzane (versione 2)

Tradizione: Sicilia

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Melanzana	1
Aglione	1 spicchio
Basilico	
Uovo	1
Pangrattato	
Formaggio parmigiano grattugiato (o ricotta salata)	2 cucchiaini
Formaggio provoletta	

■ Preparazione

- 1 Cuocere le melanzane dopo averle sbucciate; si possono stufare in padella, o lessare al microonde, o in forno.
- 2 Schiacciarle con una forchetta, ripassare la purea in una padella antiaderente con uno spicchio di aglio schiacciato ed il basilico.
- 3 In una ciotola aggiungere alla purea un uovo, due cucchiaini di formaggio grattugiato, sale, pepe e pangrattato il minimo indispensabile a dare un poco di consistenza all'impasto, quindi tagliare dei cubetti di provoletta.
- 4 Nella mano sinistra mettere un poco di impasto, al centro un cubetto di formaggio, poi chiudere a polpetta e schiacciare. Passare nel pangrattato e friggere fino a doratura.