

CONTORNI

Chiftele de vinete rumenesti

Origine: Romania

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Melanzane	6
Uova	2
Prezzemolo tritato	3 cucchiiai
Origano	1 presa
Pane bagnato nel latte	1 fetta
Farina	2 cucchiiai
Olio d'oliva	3 cucchiiai
Pinoli tritati	1 manciata
Uvetta sultanina	1 pugno

PER LA SALSA

Pomodori freschi	500 g
Cipolla	1
Prezzemolo	1 cucchiaino
Basilico	alcune foglie
Olio d'oliva	poco
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Lavate le melanzane, arrostitene sul fuoco e toglietene la pelle. Mettete la polpa ben cotta in un piatto e schiacciatele con la forchetta.
- 2 Ponete la poltiglia in una terrina e aggiungetevi il pane strizzato, l'uovo sbattuto, i pinoli, l'uvetta, una parte della farina, il prezzemolo, l'origano in polvere e poco olio.
- 3 Ricavate delle polpette, passatele nella farina rimanente e friggetele nell'olio. In precedenza avrete già preparato la salsa di pomodoro con gli aromi.

- 4 Disponete quindi le polpette di melanzane in un tegame, versatevi sopra la salsa e lasciatele andare per alcuni minuti, a fuoco moderato.