

CONTORNI

Bocconcini di melanzana

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Melanzane grigliate (anche surgelate)	800 g
Uvetta sultanina	70 g
Formaggio provolone dolce grattugiato	70 g
Tuorli d'uovo	2
Pangrattato	
Farina	
Origano	1 pizzico
Noce moscata	
Olio di semi	
Sale	
Pepe	

PER LA PASTELLA

Farina	200 g
Uova	2
Albume d'uovo	1
Olio d'oliva	1 cucchiaio

Preparazione

- 1 Mettete in ammollo l'uvetta in acqua tiepida. Tagliate via la buccia alle melanzane, tritatele finemente e mettetele in una terrina con l'uvetta strizzata e asciugata, i 2 tuorli, il provolone, l'origano, una grattata di noce moscata, sale e pepe.
- 2 Quindi aggiungete tanto pangrattato quanto basta per ottenere un composto consistente ma morbido. Diluite la farina con il cucchiaio di olio e poi con mezzo bicchiere d'acqua.
- 3 Incorporate 2 uova intere sbattute e l'albume montato a neve. Salate poco e lasciate riposare. Intanto con il composto di melanzana formate tante palline, infarinatetele e passatele man mano nella pastella.

4

Friggete i bocconcini pochi alla volta in abbondante olio di semi caldo, per circa 5 minuti. Sgocciolateli quando sono dorati, passateli su carta assorbente da cucina, salate ancora se occorre. Serviteli caldi con un'insalata di lattughe e carote.