

## Polpette di melanzane

Scritto da Cristina Bruno

Lunedì 11 Giugno 2012 08:58 -

---

## Polpette di melanzane

Alla festa di fine anno scolastico di mia figlia tra le tante prelibatezze cucinate dalle mamme e dai papà, una mi ha folgorato: le polpette di melanzane. Una ricetta semplice che dà un risultato sfizioso ottimo come antipasto o come secondo vegetariano. Alla ricetta base di Valeria ho aggiunto il prezzemolo.



Dosi per quattro persone: 1 kg di melanzane tonde, 100 gr di formaggio grana, 2 spicchi d'aglio, 15 foglie di basilico, un ciuffo di prezzemolo, sale, pepe, 2 uova, pangrattato q.b., olio per friggere.

Lavare le melanzane e tagliarle a fette o dadi. Disporle su una pirofila e cuocerle al forno finché non appassiscono. Nel frattempo preparare una terrina con tutti gli ingredienti. Lasciar raffreddare le melanzane, sminuzzarle e quindi aggiungerle al composto. Mescolare ed eventualmente aggiungere pan grattato fino ad ottenere un impasto omogeneo non troppo denso. Formare delle polpettine e friggerle in olio bollente. Per ottenere una forma ovale le ho modellate in stile quenelle con due cucchiari.