

Ricetta N. 11

Polpette di melanzane

Per 4 persone

Una ricetta che



INGREDIENTI

2 melanzane, pangrattato, 2 uova, 1 spicchio d'aglio, 30 gr. di pecorino grattugiato, farina, olio d'oliva, 1 mazzetto di prezzemolo, sale.

PREPARAZIONE

Sbucciate le melanzane, tagliatele in due e fatele cuocere in acqua calda per 1/2 ora circa. Quando saranno morbide, scolatele e tagliatele a pezzettini. In una terrina mescolate insieme i pezzetti di melanzane, 2 cucchiaini di pangrattato, aglio e prezzemolo tritati, le uova, un pizzico di sale ed il pecorino. Preparate delle polpette, infarinatetele e frigatele in una padella con olio caldo. Scolate le polpette e servitele calde.

