

POLPETTE DI MELANZANE

TEMPO PREPARAZIONE 20 minuti

TEMPO COTTURA 10 minuti

PORZIONI 4 persone

INGREDIENTI

400 g melanzane

due cucchiaini pinoli

pangrattato q.b.

5 uova

sale q.b.

3 cucchiaini parmigiano grattugiato

80 g pecorino

farina q.b.

2 cucchiaini olio evo

olio di arachidi per friggere

PREPARAZIONE

- Tagliate le melanzane a fette e poi ricopritele di sale. Lasciatele riposare almeno mezz'ora in questo modo perderanno il liquido amaro.
- Strizzatele bene e poi soffriggetele in padella con l'olio a fuoco moderato per circa 10 minuti o sino a quando non saranno morbide.
- In una ciotola versate le melanzane, i pinoli, 2 uova, il parmigiano e il pecorino (questo tagliato a dadini) e regolate di sale.
- Mescolate bene e se necessario se il composto fosse troppo molle aggiungete un cucchiaino o due di pangrattato.
- Sbattete 3 uova e aggiungete un pizzico di sale fino.
- Formate le crocchette passatele nella farina, poi nell'uovo ed infine nel pangrattato.
- Friggetele in olio caldo scolatele su carta assorbente e servite subito.

NOTE: le melanzane se preferite una volta cotte potete tagliarle grossolanamente.

Per una panatura ancora più croccante dopo averle passate nel pangrattato,

passatele di nuovo nell'uovo e poi di nuovo nel pangrattato.