



POLPETTE DI MELANZANE

Ingredienti

500 gr di polpa di melanzane
200 gr di patate lessate e schiacciate
5 fette di pancarré senza la crosta
origano fresco
100 gr di farina
4 uova
frutta secca tritata a piacere
olio extra vergine di oliva leggero fruttato o olio di semi di arachide
sale, pepe

Procedimento

Pulire le melanzane, asciugarle e cuocerle intere in forno caldo a 200 gradi finché non sono morbide.

Metterle a gocciolare in un colapasta, privarle eventualmente dei semi grossi.

Tritare la polpa nel mixer con l'origano fresco.

Versare le melanzane in una ciotola e aggiungervi le patate, il pancarré frullato, 2 uova intere e il pecorino grattugiato. Amalgamare il tutto, salare e pepare, formare

delle polpettine.

Infarinarle e passarle nelle uova sbattute, rotolarne alcune nella granella di mandorle, altre nei semi di sesamo, altre nei semi di papavero...

Friggere le polpettine, poche per volta, in un recipiente con bordi alti e contenente molto olio caldo, scolarle, asciugarle su carta assorbente.