



Polpette di melanzane siciliane - [Visualizza sul sito di Cristina](#)

eseguita da Silvia

Variante "siciliana"

Ingredienti:

Melanzane (violetta lunga palermitana)

Parmigiano reggiano

1 uovo

Pan grattato

Prezzemolo

Sale

Olio di semi

Preparazione:

Lavare e togliere la buccia alle melanzane e tagliarle a dadini più o meno grandi.

Farle cuocere in abbondante acqua salata e farle bollire per 8/10 minuti.

Quando saranno ben tenere, farle raffreddare, dopodichè, versarle in un contenitore, schiacciarle con una forchetta, aggiungendo un uovo, prezzemolo, pan grattato q.b. e una presa di sale.

Amalgamando il tutto in modo da ottenere un impasto omogeneo.

Con l'aiuto di un cucchiaino, si formano delle polpette che vanno passate nel pan grattato.

Riscaldare abbondante olio nella padella, adagiare con attenzione le polpette facendole rosolare in ambo le parti.

Man mano che sono pronte disporle su carta assorbente.

Infine guarnirle con il prezzemolo restante.

Non avendole strizzate per bene, avrei dovuto mettere più parmigiano e pan grattato, ma se ben spremute, non è necessario.



melanzane - parmigiano - pangrattato