



Polpette di melanzane ripiene di Fior di Latte

Ingredienti:

Melanzane: 600 gr
Pancarré sbriciolato: 200 gr
Grana grattugiato: 120 gr
Prezzemolo tritato: 2 cucchiari
Fior di latte di massa lubrense oppure Mozzarella (oppure scamorza): 70 gr
Sale: q.b.
Pepe: q.b.
Uova: 2
Pane grattugiato: q.b.

Procedimento:

Lavare e sbucciare le melanzane, quindi tagliarle a cubetti e tuffarli in acqua bollente, scottandoli per 4-5 minuti.

Intanto, tagliare il fiordilatte a dadini. Scolare i cubetti di melanzane, strizzarli bene, metterli nel mixer e frullarli fino ad ottenere una purea. Versare la purea in una ciotola e aggiungere le uova, il Grana Padano grattugiato, il pan carrè sbriciolato, il prezzemolo tritato, il sale, il pepe e amalgamare il tutto.

Con le mani prelevare parti d'impasto e lavorarli ottenendo delle palline; fatto un buco al centro di ciascuna polpetta, inserire un dadino di mozzarella e richiudere a pallina; passare le polpette di melanzane nel pane grattugiato e, infine, friggerle in olio bollente, facendole dorare su tutta la superficie. Una volta cotte, trasferirle su carta assorbente e, quindi, servirle.