



www.serrata.info

RICETTE

Ppruppètti i melangiani - Polpette di melanzane

6 melanzane
tre uova per l'impasto e due uova sode per farcire
mollica di pane casereccio un po' raffermo e grattugiato, q.b.
pecorino grattugiato
due fette di caciocavallo
un pezzetto di salsiccia
uno spicchio di aglio
prezzemolo
sale e pepe nero
salsa di pomodori pelati cotta con cipolla, basilico, olio

Mentre fai cuocere la salsa di pomodoro, elimina il gambo e la buccia delle melanzane. Tagliale poi a dadetti, lessale in acqua bollente salata e colale ben bene, strizzandole in ultimo.

In una ciotola amalgama la polpa delle melanzane con tre uova, il pangrattato, il pecorino, il sale, il pepe nero, il prezzemolo o il basilico, se lo hai, l'aglio tritatissimo. Amalgama bene l'impasto e rendilo morbido, se non lo fosse, con un cucchiaino di salsa di pomodoro.

Forma delle polpette ovali o rotonde e schiacciate. Introduci con un dito nell'interno di ognuna una listerella di caciocavallo e un pezzettino di salsiccia. Friggi le polpette in olio, poi fanne assorbire l'unto sulla carta assorbente. Sistemale infine in una tortiera, ricoprile con la salsa di pomodoro già cotta e lasciale cuocere un po' insieme per una decina di minuti. Poco prima di spegnere il fuoco, profumale con un rametto di basilico, che toglierai prima di servirle.