

RICETTA DEL GIORNO

Polpette di melanzane

INGREDIENTI: *quattro melanzane, quattro cucchiaini colmi di formaggio grattato, due cucchiaini di pane grattato, un uovo, noce moscata.*

PREPARAZIONE: Prendere melanzane belle sode e di giusta grossezza, sbuciarle e tagliarle in quattro parti. Metterle a cuocere in acqua salata per non più di 5 minuti, avendo cura che non cuociano troppo. Scolare con cura, tanto da eliminare ogni residuo di acqua. Impastarle con il formaggio, il pangrattato, l'uovo ed un'abbondante spolverata di noce moscata. Formare delle polpette, non troppo grosse, ed impanarle con pane grattato. Friggere in olio bollente e per qualche minuto evitando che la superficie indurisca troppo. Ottime tiepide, si servono anche fredde.