

BOCCONCINI DI MELANZANE

Ingredienti

- sale
- 2 uova
- 1 cipolla
- latte
- melanzane (800gr)
- basilico
- passata di pomodori (200gr)
- pane raffermo (200gr)
- pepe nero
- Parmigiano Reggiano (100gr)
- macinato di vitellone (400gr)

Come si prepara

Mettere a bagno nel latte la mollica di pane fino a farla ammorbidire.

Strizzare la mollica e mescolarla alla carne di vitellone macinata.

Aggiungere le uova, il sale, il pepe, il basilico a pezzetti e 70 gr di Parmigiano Reggiano.

Amalgamare il tutto e formare delle polpettine di 2,5 cm di diametro.

Friggere le polpettine fino a quando saranno dorate su tutti i lati.

Nel frattempo affettare le melanzane nel senso della lunghezza a fette sottili. Friggerle velocemente in poco olio e asciugarle su carta assorbente.

Preparare un sugo semplice con soffritto di cipolla, polpa di pomodoro e basilico, facendolo cuocere per 10 minuti.

Arrotolare attorno ad ogni polpetta una fettina di melanzana.

Cospargere il fondo di una teglia da forno con un po' di sugo e adagiarvi i bocconcini di melanzana formando uno strato compatto. Cospargere con altro sugo, aggiungere il Parmigiano reggiano rimasto e foglioline di basilico.



Infornare a 200 gradi per 30 minuti o fino a quando si sarà formata una crosticina dorata.

Difficoltà: 3

Tempo: 60

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	102 kcal 427 kJ
-------------------	--------------------

Tags

verdure, occasioni speciali, new, feste, polpette, tradizionale, rotolini, Bocconcini di melanzane, mediterraneo

