

## CROCCHETTE DI MELANZANE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- farina
- sale
- 2 uova
- pangrattato
- patate (100gr)
- melanzane (600gr)
- Parmigiano Reggiano (100gr)

### Come si prepara

Pulire le melanzane e togliere loro la buccia scura.

Tagliarle a dadini e cuocerle in padella con un cucchiaino di olio fino a che saranno morbide.

Nel frattempo lessare le patate e una volta cotte, sbucciarle e schiacciarle.

Schiacciare le melanzane con una forchetta e frullare il composto.

Lasciare freddare le melanzane quindi aggiungere le patate, 1 uovo intero, sale, Parmigiano Reggiano e mescolare tutto bene per amalgamare.

Preparare le crocchette delle dimensioni volute e passarle nella farina, nell'uovo sbattuto e infine nel pangrattato.

Friggere le crocchette in abbondante olio quindi metterle su carta assorbente per asciugarle dall'olio in eccesso.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	90 kcal 377 kJ
-------------------	-------------------



## Tags

fritti, frittelle, snack, caldi, freddi, polpette, ricette per bambini, crocchette di melanzane

