
POLPETTE DI MELANZANE FRITTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane medie,
- 2 uova,
- ricotta forte,
- cacio ricotta,
- 100 g di mollica di pane,
- 100 g di pangrattato,
- 50 g di parmigiano,
- basilico,
- sale e pepe.

Sbucciate le melanzane, tagliatele in 4 pezzi e lessatele in acqua salata. Strizzate poi le melanzane, schiacciatele con la forchetta e unite il resto degli ingredienti. Il composto deve risultare morbido e non appiccicoso. Formate delle polpette, passatele nell'uovo e nel pangrattato. Friggetele e servitele con un fondo di salsa di pomodoro e una grattata di cacio ricotta.