

# MUCVER DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane
- 3 cipolle grattugiate
- 1 spicchio aglio tritato finemente
- 150 g di formaggio bianco grattugiato
- 1 mazzetto prezzemolo tritato
- 1 tazza farina
- 3 cucchiaini burro
- 2 pomodori piccoli
- 2 peperoni piccoli
- 5 uova
- 1 bicchiere olio d'oliva

Pelare le melanzane, tagliarle a dadini, salarle e lasciarle riposare per 15 min., poi lavarle e spremerle.

Pelare i pomodori ed eliminare succo e semi.

Tagliare i peperoni a pezzetti.

Rosolare le cipolle nel burro per 2 min., aggiungere peperoni e aglio e far rosolare per altri 2 minuti, aggiungere le melanzane e i pomodori e far cuocere per 3 o 4 minuti a fuoco vivo.

Trasferire in un recipiente e lasciar raffreddare, indi aggiungere gli altri ingredienti tranne l'olio, mescolare, farne polpettine quanto una noce e poi friggerle.