

## POLPETTE DI MELANZANE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di carne tritata
- 450 g di melanzane
- 1 cucchiaio cipolla affettata e imbiandita
- 3 tuorli d'uovo
- farina
- 2 uova sbattute
- pangrattato
- olio d'oliva
- 2 limoni
- sale
- pepe

Unire alla carne le melanzane tritate, la cipolla, i tuorli d'uovo, salare, pepare e farne un impasto omogeneo. Con le mani infarinate formare delle palline, passarle nell'uovo battuto e, poi, nel pangrattato. Friggerle in olio fumante, sgocciolarle e servire con mezzi limoni.