

POLPETTE DI MELANZANE ALLA RUMENA

Ingredienti per 6 persone:

- 6 melanzane
- 2 uova
- 3 cucchiaini prezzemolo tritato
- 1 presa origano
- 1 fetta pane bagnato nel latte
- 2 cucchiaini farina
- 3 cucchiaini olio d'oliva
- 1 manciata pinoli tritati
- 1 pugno uvetta sultanina

Per la salsa:

- 500 g di pomodori freschi
- 1 cipolla
- 1 cucchiaio prezzemolo
- alcune foglie basilico
- poco olio d'oliva
- sale
- pepe

Lavate le melanzane, arrostitele sul fuoco e toglietene la pelle.

Mettete la polpa ben cotta in un piatto e schiacciatele con la forchetta.

Ponete la poltiglia in una terrina e aggiungetevi il pane strizzato, l'uovo sbattuto, i pinoli, l'uvetta, una parte della farina, il prezzemolo, l'origano in polvere e poco olio.

Ricavate delle polpette, passatele nella farina rimanente e friggetele nell'olio.

In precedenza avrete già preparato la salsa di pomodoro con gli aromi.

Disponete quindi le polpette di melanzane in un tegame, versatevi sopra la salsa e lasciatele andare per alcuni minuti, a fuoco moderato.