

POLPETTE DI MELANZANE ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 melanzane
- 2 cucchiai formaggio pecorino grattugiato
- 1 mazzetto rucola
- 1 ciuffo basilico
- olive nere
- 4 pomodori perini
- 1 uovo
- 1 pugno mollica di pane bagnata e strizzata
- farina
- peperoncino fresco
- alcuni cucchiai olio d'oliva extra-vergine
- sale

In acqua bollente salata scottate le melanzane, scolatele e strizzatele per eliminare l'acqua.

Sbucciatele, riducete la polpa in pezzetti e passateli al tritatutto.

Mettete in una terrina il passato di melanzane, il pecorino, il basilico (tranne qualche fogliolina) e metà mazzetto di rucola tritati, l'uovo, il pane e il peperoncino tritato.

Mescolate con cura e salate.

Con il composto formate delle palline grandi come una noce, infarinatele e cuocetele a vapore per 7/8 minuti.

Trascorso questo tempo, foderate con carta da forno una placca, disponetevi le polpette, spennellatele di olio e lasciatele dorare in forno preriscaldato a 220 gradi per 10 minuti.

Tagliate i pomodori, eliminate i semi e riduceteli a dadini.

Unite qualche cucchiaio di olio, alcune foglie di basilico spezzettato, la rucola rimasta e le olive; salate solo al momento di servire e accompagnate con questa insalata le polpette di melanzane.