

Polpettine di melanzane con cuore di scamorza

Categoria: Vegetariana - Antipasti



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min	Cottura: 20 min
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa

Le polpette di melanzana con cuore di scamorza sono dei gustosi stuzzichini che renderanno più appetitosi i vostri buffet e le vostre serate con gli amici. Questa variante delle buonissime polpette di melanzana è arricchita da un filante cuore di scamorza che le rende invitanti e molto saporite. Le polpette possono essere fritte o cotte al forno per una preparazione più light.



Ingredienti per 14 polpettine da 35 gr l'una

>> Aglio 1 spicchio	>> Prezzemolo tritato 2 cucchiaino
>> Melanzane 600 gr	>> Sale q.b.
>> Pane raffermo (mollica) 100 gr	>> Scamorza (provola) affumicata 30 gr
>> Pecorino grattugiato 100 gr	>> Uova medie due
>> Pepe macinato q.b.	

Preparazione



Per preparare le polpette di melanzane, se di stagione, vi consigliamo di utilizzare le melanzane viola, ovvero quelle tonde, perchè hanno un sapore più dolce e meno semi all'interno. Togliete il picciolo, sbucciate le melanzane (1) e tagliatele a cubetti (2); nel frattempo mettete a bollire dell'acqua salata in una pentola, e quando l'acqua avrà raggiunto il bollore versateci i cubetti di melanzane (3)



e lasciateli scottare per 4-5 minuti (4). Scolateli bene mettendoli in un colino (5); per far fuoriuscire tutta l'acqua in eccesso vi consigliamo di mettere al di sopra dei cubetti un piatto con un peso sopra (6), oppure potreste strizzare le melanzane disponendole all'interno di un canovaccio di lino pulito.



Mettete le melanzane ben strizzate in un mixer e frullatele per ridurle in purea (7). Quindi trasferite la purea in una ciotola, aggiungete le uova (8), il pecorino grattugiato (9),



la mollica di pane raffermo sbriciolata (10), il prezzemolo e aggiustate di sale (11). Amalgamate bene gli ingredienti. Quindi tagliate la scamorza affumicata a cubetti



prelevate una parte di impasto (circa 35 gr) e inserite all'interno del composto un cubetto di scamorza; richiudete le polpettine dandogli forma tondeggiante (13). Passate le polpettine ottenute nel pane grattugiato (14). Quindi friggetele in olio bollente rigirandole fino a che non diventeranno dorate (15). Mettete a scolare le polpettine su un foglio di carta assorbente e servitele calde.

Consiglio

Per una cottura più leggera delle polpette di melanzane, potete infornarle in forno già caldo a 180-200° su di una teglia foderata di carta forno fino a che non saranno dorate.