

Polpette di Melanzane

Polpette di Melanzane.



Sbucciare 4 melanzane, tagliarle a grossi cubi e sbollentarle in acqua salata.

Quando inizieranno a diventare trasparenti, scolare e tritare con la forchetta grossolanamente.





Raccogliere la purea in una terrina e amalgamare un uovo sbattuto, 2 cucchiari di formaggio grattugiato, gr. 40 di olive, la menta tritata, uno spicchio d'aglio triturato, 2 acciughe a pezzetti e la mollica secca, necessaria per dare al composto una certa consistenza.

Ricavare dal composto delle polpette, passarle nel pangrattato e friggere in abbondante olio extra vergine di oliva. Servire calde.

Via de Cristoforis,
20 , 91011 Alcamo TP



info@delgrillo.it
www.delgrillo.it

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Catarratto Bio Doc Sicilia 2023		12€	si	Lo trovi da...	
Grillo Bio Doc Sicilia 2023		12€	si	Lo trovi da...	

Nero d'Avola Bio Doc Sicilia 2021		12€	si	<u>Lo trovi da...</u>	
--	---	------------	-----------	---------------------------------------	---