



Polpette di melanzane

Metti in una teglia, ricoperta con carta forno, le melanzane e falle “appassire” in forno caldo 200 gr. per 1 ora.

Lascia raffreddare, pelale e trita la polpa, aggiungi tutti gli altri ingredienti e forma le polpette. Cuoci in padella con olio e.v.o. per 10-15 minuti.

(Prima di cuocerle puoi sporcare le polpette con del pane grattugiato)

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
