

Polpette di melanzane alla calabrese



L'estate è appena finita e con se si porta via tanti buoni prodotti, tra questi anche le melanzane ☐

Allora vado contro corrente e per salutare l'estate e celebrare l'arrivo dell'autunno io preparo le polpette di melanzane.

Questa è una ricetta storica della mia famiglia, non le facevamo spesso, ma quando succedeva era sempre una festa.

Mi ricorda le estati passate a casa in campagna con tutta la famiglia riunita e io che passavo le intere giornate in giro per campi e boschi come una vera selvaggia. Rientro la sera completamente impolverata e 9 volte su 10 con qualche ferita, mamma doveva quasi infilarmi intera in lavatrice per farmi tornare un aspetto quasi umano XD

ehhh bei tempi!!!

Ma ora bando alle ciance ed ai ricordi smielati, vi racconto la ricetta, che è meglio...

- 550 g di melanzane
- 250 g di pane raffermo
- 2 uova intere
- 150 g di pecorino grattugiato (o parmigiano)
- aglio
- prezzemolo
- pepe nero
- sale
- olio per friggere

Il primo passaggio da fare è lavare e tagliare a pezzi le melanzane, fatto questo le metto a bollire in acqua

salata per 10 minuti.



Mentre le melanzane sono in pentola, metto a bagno il pane rafferma in acqua fredda.

Una volta cotte le melanzane le scolo per bene e le lascio freddare in uno scolapasta in modo che continuino a scolare, una volta tiepide le strizzo ancora e le trasferisco su un tagliere. Con un coltello grosso le trituro il più possibile.



Strizzo e scolo anche il pane ormai ben ammollato e lo aggiungo alle melanzane. Aggiungo anche il resto degli ingredienti ed amalgamo bene il tutto. Se l'impasto dovesse risultare troppo molle aggiungo del pane grattugiato.



Passo quindi formare le polpette. Metto a scaldare sul fuoco una padella con l'olio e quando è a temperatura inizio a friggere le polpette, appena diventano belle dorate e croccanti le tiro su e le metto a scolare su della carta assorbente per fritti.

Et voilà, le mie polpette di melanzane sono pronte e super buone!