

Polpette di melanzane al sugo



Tempo di preparazione: 50 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 2 spicchi
- Basilico: 1 rametto
- Melanzane: 2
- Mollica di pane fresco: 100 gr
- Olio extravergine d'oliva: q.b.
- Pangrattato: 50 gr
- Parmigiano grattugiato: 50 gr
- Pecorino grattugiato: 25 gr
- Pepe nero: q.b.
- Prezzemolo: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Uovo: 1

For this recipe we used:

Passata Classica 1 lt



Preparazione

Le **polpette di melanzane al sugo** sono troppo buone! Le melanzane sono tra le **verdure estive più amate** e fatte a polpette, fritte e poi immerse in un profumato e cremoso **sugo di pomodoro** danno vita ad un piatto da 10 e lode. Le polpette di melanzane al sugo sono morbide e super saporite, preparate un bel filone di pane perché la scarpetta non potrà assolutamente mancare!

1. Lavate le melanzane, tagliatele a tocchetti, salatele e friggetele in olio ben caldo fino a doratura. Una volta cotte, scolatele per bene, tamponatele con della carta da cucina e mettetele in una ciotola, aggiungete la mollica di pane e lo spicchio di aglio tritati finemente, il pangrattato, il prezzemolo tritato, l'uovo, il pepe e mescolate il tutto con una forchetta.
2. Prelevate un po' di composto per volta e realizzate le polpette, friggetele poi nella stessa padella che avete usato per cuocere le melanzane per 3-4 minuti per lato.
3. Nel frattempo, mettete la **passata di pomodoro Pomi** in un pentolino, aggiungete lo spicchio di aglio, il basilico, sale, pepe e lasciatela cuocere per una ventina di minuti.
4. Non appena le polpette saranno pronte, conditele con il sugo di pomodoro appena fatto.