

Aperitivo

Polpette di melanzane con cuore di ciliegie di mozzarella e insalata mista naturizia

Ricetta a cura di: [Viviana @cosatipreparopercena](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

30 min.

Persone

4

Difficoltà

Media



Ingredienti

- 2 melanzane di media grandezza
- 70 gr di pane raffermo
- 120 gr di latte
- 1 Uovo
- 35 gr di Parmigiano Reggiano o Caciocavallo grattugiato
- 100 gr di pangrattato
- 1/2 spicchio di aglio
- Sale e pepe q.b.
- Menta e prezzemolo q.b.
- 1 Confezione di ciliegie di mozzarella Santa Lucia Galbani
- 1 Confezione di Insalata Mista in ciotola Naturizia
- Olio per friggere



Preparazione

Per prima cosa procediamo con la cottura delle **melanzane** in forno: fai alcuni tagli con il coltello su ogni melanzana prima di infornarli per 50 minuti a 180 gradi ventilato.

Mentre le melanzane cuociono, occupati del **pane raffermo** ponendolo in una ciotola insieme al **latte** e lascialo ammorbidire.

Sforna le melanzane e tagliale in due in modo da poter raccogliere la polpa con un cucchiaino. Mettila in un colino a maglie strette e fai in modo che buttino tutto il liquido in eccesso con un peso sopra.

Successivamente metti la polpa delle melanzane in una ciotola, condisci con **sale, pepe** e **parmigiano grattugiato**.

Strizza il pane dal latte e aggiungilo al composto, fai la stessa cosa con l'**uovo** sbattuto.

Trita mezzo spicchio d'**aglio** e aggiungilo al composto insieme alla menta e al prezzemolo e procedi allo stesso modo con gli altri ingredienti. Impasta bene il composto e regolati con la consistenza dell'impasto con il **pangrattato**, ne serviranno circa 50 grammi.

Ad una noce di impasto, aggiungi al suo interno una **ciliegia di mozzarella Santa Lucia** e richiudila in modo da formare una pallina. Fai attenzione a non far fuoriuscire la mozzarella.

Passa l'impasto nel pangrattato e procedi con la cottura, immergendoli in olio di arachidi abbondante. Fai attenzione alla temperatura dell'olio: deve essere intorno ai 160 gradi.

Puoi servire le polpette di melanzane ancora calde accompagnandole con una [ricca insalata mista di Naturizia](#) condita a tuo piacere.

Buon appetito!
