Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, polpettine di melanzane. VIDEO

borghese-2-d5460b15

https://vimeo.com/428078469

POLPETTINE DI MELANZANE SU COULIS DI POMODORO ARROSTO

Tempi:*
Costi:*
Difficoltà:*

Ingredienti per 4 persone
4 melanzane grandi
1 rametto rosmarino
1 rametto di timo
1 rametto di maggiorana
1 spicchio d’aglio
1 mazzo basilico
100 g parmigiano
300 g pangrattato
4 uova
100 g farina 00
3 pomodori ramato
1 l di olio semi
sale, pepe e olio evo q.b.

Preparazione
Tagliare a metà le melanzane, incidere a losanghe l’interno e condire con olio, aglio e erbe

aromatiche. Mettere le melanzane su una placca da forno capovolte e infornare a 200°C fino a cottura. Una volta ammorbidite toglierle dal forno e scavare la polpa. In una bowl mettere la polpa delle melanzane, aggiungere il parmigiano, il basilico e 1/3 del pangrattato; aggiustare di sale e pepe l'impasto e farlo riposare.
A parte mondare e tagliare in due i pomodori e farli arrostire in una padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato. Una volta arrostiti frullarle con un mixer a immersione.
Con l'impasto di melanzane creare delle polpette rotonde. Poi passare le polpettine prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato. Friggere le polpette in abbondante olio di semi. Una volta scolate asciugarle e servirle su un piatto accompagnate dalla salsa di pomodoro, un filo di olio e erbe aromatiche fresche.

Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno