

Polpette di melanzane pugliesi

Ingredienti

Per 4 persone

- 1 melanzana
- 1 uovo
- 50g pane raffermo
- ricotta grattugiata
- 1 tazza brodo vegetale
- foglie di menta
- prezzemolo
- noce moscata
- sale e pepe



Preparazione: mondare la melanzana, tagliarla a metà per lungo, appassirla in forno sulla placca con la parte tondeggiante rivolta verso l'alto (180 gradi per 30 minuti). Togliere la pelle e impastare la polpa con la mollica di pane già bagnata nel brodo vegetale e strizzata, uovo, ricotta grattugiata, erbe e spezie, sale, pepe.

Formare delle polpettine e farle cuocere nella zuppa di cardi.