



Bocconcini di melanzana

[Del 26/05/2004 | Sezione: [Secondi piatti](#) | Categoria: [Verdure & funghi](#)]

Ingredienti: per 6 persone: 800 g di melanzane grigliate (anche surgelate), 70 g di uvetta sultanina, 70 g di formaggio provolone dolce grattugiato, 2 tuorli d'uovo, pangrattato, farina, 1 pizzico di origano, noce moscata, olio di semi, sale, pepe - per la pastella: 200 g di farina, 2 uova, 1 albume d'uovo, 1 cucchiaio di olio d'oliva

Mettete in ammollo l'uvetta in acqua tiepida. Tagliate via la buccia alle melanzane, tritatele finemente e mettetele in una terrina con l'uvetta strizzata e asciugata, i 2 tuorli, il provolone, l'origano, una grattata di noce moscata, sale e pepe. Quindi aggiungete tanto pangrattato quanto basta per ottenere un composto consistente ma morbido. Diluite la farina con il cucchiaio di olio e poi con mezzo bicchiere d'acqua. Incorporate 2 uova intere sbattute e l'albume montato a neve. Salate poco e lasciate riposare. Intanto con il composto di melanzana formate tante palline, infarinatele e passatele man mano nella pastella. Friggete i bocconcini pochi alla volta in abbondante olio di semi caldo, per circa 5 minuti. Sgocciolateli quando sono dorati, passateli su carta assorbente da cucina, salate ancora se occorre. Serviteli caldi con un'insalata di lattughe e carote.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]