
Crocchette di melanzane

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Fritte, stufate o grigliate, le melanzane sono sempre deliziose. Con queste *solanaceae* si realizzano dei primi piatti decisamente allettanti (come la notissima pasta alla norma), così come sorprendenti secondi (uno fra tanti: gli involtini di melanzane con ripieno di carne macinata); senza dimenticare i moltissimi contorni (la caponata e le melanzane alla parmigiana); ma si preparano anche originali dessert (ad esempio, le melanzane alla cioccolata, tipica ricetta della penisola sorrentina).

Prima di utilizzare le melanzane, si consiglia di farle spurgare per eliminarne l'amaro. Togliere la buccia e tagliarle a fettine. In uno scolapasta fare degli strati di melanzane intervallati da sale. Coprire con un coperchio e appoggiarvi sopra un grosso peso. Far riposare le melanzane per un'ora circa, quindi lavarle e procedere alla preparazione desiderata.

Ingredienti per 4 persone:

350 grammi di melanzane, 70 grammi di patate, 40 grammi di parmigiano reggiano grattugiato, 2 uova, 1 spicchio di aglio, prezzemolo, olio, q.b. di sale e di pepe.

Preparazione

Mondare, lavare e far spurgare le melanzane. Tagliarle a pezzettoni e lessarle in acqua. Quando saranno cotte farle sgocciolare mettendole in uno scolapasta per togliere tutta l'acqua in eccesso, quindi tritarle.

Lessare le patate con la buccia. A cottura ultimata spellarle e schiacciarle con lo schiacciapatate.

Mettere in un recipiente le melanzane tritate, le patate ridotte in purea, il parmigiano, lo spicchio di aglio tritato e il prezzemolo anch'esso tritato, le uova sbattute (un uovo intero e un tuorlo) e regolare di sale e di pepe.

Amalgamare con cura e iniziare a formare le crocchette, confezionandole di forma oblunga, oppure circolare del diametro di 3 centimetri circa. Passarle nella chiara d'uovo, poi nel pangrattato.

Friggerle in abbondante olio. Quando saranno ben dorate toglierle dalla padella con una schiumarola e farle riposare sopra fogli di carta da cucina, cercando di eliminare l'olio in eccesso.

Potrete consumare le crocchette di melanzane sia come antipasto, sia come secondo (in quest'ultimo caso realizzatele un po' più grandi). Servitele a vostro gusto, calde o fredde.