



GLI ANTIPASTI

POLPETTONE DI MELANZANE IN GUAZZETTO

Ingredienti (per 4 persone)

- ❖ 1 kg di melanzane
- ❖ 4 fette di pane casereccio
- ❖ 1 scodella di latte
- ❖ 50 gr. di parmigiano
- ❖ 1 cipolla bianca
- ❖ un ciuffo di prezzemolo
- ❖ 2 uova
- ❖ 300 gr. di pomori a grappolo
- ❖ alcune foglie di basilico
- ❖ olio extra vergine
- ❖ sale, pepe

Tagliate le melanzane a cubettini, quindi tritate la cipolla e il prezzemolo. In una padella fate rosolare la cipolla, il prezzemolo con 4 cucchiaini di olio, unite le melanzane, regolate di sale, incoperchiate e fate cuocere per 30 minuti a fuoco basso. Levate dal fuoco la padella, fate raffreddare, incorporate le uova, il pane sbriciolato e ammollato nel latte e strizzatelo un po' dal latte, il parmigiano, amalgamate bene il tutto, formate un polpettone e adagiatelo in un recipiente per plum-kake antiaderente unto di olio. Fate cuocere in forno caldo a 180° per 35 minuti. Mentre il polpettone cuoce, lavate i pomodori e frullateli insieme al basilico, 1 cucchiaio di olio, sale e una macinata di pepe, quando è pronto mettete il sugo di pomodoro nel frigorifero.

Quando il polpettone sarà cotto, mettetelo nel frigorifero a raffreddare nel recipiente. Quando il polpettone è freddo, tagliatelo a fette spesse e servitelo accompagnato dal sugo freddo a parte.

Questa ricetta è l'ideale per la stagione estiva