



### Ingredienti

2 melanzane medie sbucciate e tagliate a dadini  
1 patata media lessa pelata  
1 cipolla pelata e affettata finemente  
1 carota pelata e tagliata a dadini piccoli  
50 g di formaggio primosale tagliato a dadini  
Sale  
1 uovo  
Olio d'oliva

### Preparazione

In un tegame facciamo scaldare un filo d'olio su cui verseremo la cipolla, la carota, le melanzane e mescoleremo per qualche minuto e poi aggiungeremo 1 bicchiere d'acqua e del sale. Copriamo e abbassiamo il fuoco. Lasciamo cuocere per circa 20 minuti, mescolando e controllando di tanto in tanto.

Una volta cotte, spegniamo il fuoco lasciamo intiepidire e poi prendiamo solo le verdure cotte scolate (l'acqua possiamo conservarla per altre ricette) e in una ciotola impastiamole a mano con la patata lessa, il formaggio e l'uovo.

## **Polpette di melanzane**

Mercoledì 05 Dicembre 2012 00:39 -

---

In una padella antiaderente facciamo scaldare un filo d'olio d'oliva e, una volta caldo, con un cucchiaio da tavola prendiamo cucchiariate di impasto e versiamolo sulla padella calda. Lasciamo cuocere da entrambi i lati e fino all'esaurimento dell'impasto. Ecco pronte delle gustose polpette di melanzana.