Ingredienti
2 melanzane nostrane sbucciate lavate e tagliate a dadini
1 cipolla pelata e affettata finemente
1 bicchiere di vino rosso
100 g circa di pane raffermo tagliato a dadini
Sale
Olio evo
Pangrattato

Preparazione
In una padella ampia lasciamo scaldare un filo d'olio e appena caldo mettiamo a soffriggere la cipolla. Quindi aggiungiamo le melanzane e poi spadelliamo per bene.

Aggiungiamo il vino e poi il pane raffermo. Abbassiamo la fiamma e copriamo, aggiungendo il sale.

Lasciamo ammorbidire il tutto per 20-30 minuti controllando di tanto in tanto se serve aggiungere acqua.

Una volta che tutto sarà sufficientemente morbido spegniamo il fuoco e lasciamo riposare per qualche minuto prima di modellare delle palline con le mani e passarle nel pangrattato e riporle in una teglia che infornerемo (con un filo d'olio) per circa 10 minuti a temperatura media.

Dopo 10 minuti gireremo le nostre polpettine e lasceremo per altri 10 minuti in forno.

Quindi sforniamo le nostre polpette croccanti e dorate.

Serviamo con gelato al porro, o con salsa di pomodoro e basilico.

Che bontà!