

Ingredienti
2 melanzane sbucciate e tagliate a dadini di 5 mm per lato
1 cipolla pelata e affettata finemente
Mezzo bicchiere di vino bianco
Sale
Acqua
Olio Evo
Pangrattato

Preparazione
In un'ampia padella facciamo scaldare un filo d'olio dove butteremo la nostra bella cipolla e la faremo imbiondire. Poi aggiungeremo le melanzane e il vino. Aggiungiamo anche il sale e spadelliamo. Una volta che il vino sarà assorbito aggiungiamo un bicchiere d'acqua, abbassiamo il fuoco e copriamo.

Lasciamo appassire le melanzane per circa 20 minuti mescolando di tanto in tanto. Una volta

che saranno ben morbide e appassite, praticamente cremose, spegniamo il fuoco e lasciamo intiepidire, prima di manipolare (se troppo soffice aggiungiamo del pangrattato per rassodare il composto) e creare delle polpettine tonde e che passeremo nel pangrattato.

Iniziamo a scaldare il forno e poniamo le polpettine su una teglia e spargiamo sopra un filo d'olio. Inforniamo a temperatura media per circa 10/15 minuti e dopo tiriamo fuori la teglia, con una paletta giriamole ed inforniamo per altri 10 minuti.

Quindi avremo una bella crosticina dorata e croccante quando le sforneremo.

Lasciamo intiepidire prima di servire con della salsa di pomodoro fresco al basilico o magari con del gelato al porro!