

# Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, polpettine di melanzane. VIDEO

borghese-2-d5460b15

<https://vimeo.com/428078469>

## POLPETTINE DI MELANZANE SU COULIS DI POMODORO ARROSTO

Tempi:\*

Costi:\*

Difficoltà:\*

### Ingredienti per 4 persone

4 melanzane grandi  
1 rametto rosmarino  
1 rametto di timo  
1 rametto di maggiorana  
1 spicchio d'aglio  
1 mazzo basilico  
100 g parmigiano  
300 g pangrattato  
4 uova  
100 g farina 00  
3 pomodori ramato  
1 l di olio semi  
sale, pepe e olio evo q.b.

### Preparazione

Tagliare a metà le melanzane, incidere a losanghe l'interno e condire con olio, aglio e erbe

aromatiche. Mettere le melanzane su una placca da forno capovolte e infornare a 200°C fino a cottura. Una volta ammorbidite toglierle dal forno e scavare la polpa. In una bowl mettere la polpa delle melanzane, aggiungere il parmigiano, il basilico e 1/3 del pangrattato; aggiustare di sale e pepe l'impasto e farlo riposare.

A parte mondare e tagliare in due i pomodori e farli arrostiti in una padella con un filo di olio e uno spicchio di aglio schiacciato. Una volta arrostiti frullarle con un mixer a immersione.

Con l'impasto di melanzane creare delle polpette rotonde. Poi passare le polpettine prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel pangrattato. Friggere le polpette in abbondante olio di semi. Una volta scolate asciugarle e servirle su un piatto accompagnate dalla salsa di pomodoro, un filo di olio e erbe aromatiche fresche.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound, in onda tutti i giorni su Sky Uno](#)