

POLPETTONE DI MELANZANE

Ingredienti:

1. 700 gr di melanzane
2. 200 gr di pane grattugiato
3. 200 gr di formaggio grattugiato a piacere
4. 3 uova
5. 100 gr di prosciutto cotto
6. 100 gr di formaggio filato a pezzi o scamorza
7. Sale pepe olio q.b
8. Una manciata di prezzemolo tritato
9. Uno spicchio d'aglio

Procedimento:

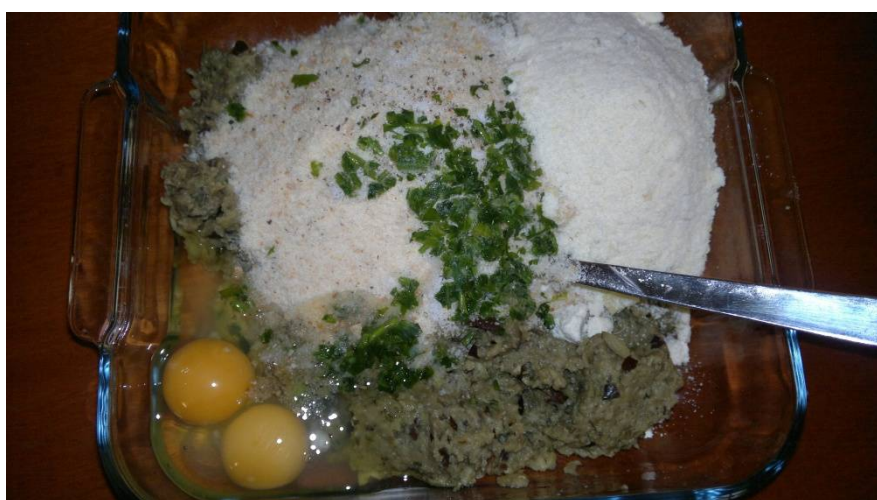
lavare bene le melanzane ed eliminare il picciolo. Infornarle intere, coperte con carta stagnola, o cuocerle nel microonde, fino a farle diventare morbide



Ricavarne la polpa tagliandole a metà e scavandole con un cucchiaio. Alla metà delle melanzane lasciare anche la buccia e passare tutto nel mixer aggiungendo lo spicchio d'aglio



Aggiungere alla purea il formaggio, il pane, le uova, sale, pepe, prezzemolo



Amalgamare bene fino a rendere omogeneo



Foderare una teglia con un foglio di carta forno e ungere con abbondante olio



Stendere l'impasto in un rettangolo e appiattirlo



Farcire con il prosciutto ed il formaggio a pezzi



Aiutandosi con la carta forno arrotolare



Formare il polpettone chiudendo bene i bordi e facendo capitare la chiusura del rotolo nella parte inferiore (magari facendolo rotolare perche essendo un impasto morbido non si può sollevare senza che si rompa)e ungerlo con un po' d'olio



Cospargere di pane grattugiato



Infrnare a 180° per circa mezz'ora fino a farlo dorare e passarlo alcuni minuti sotto al grill



Lasciare riposare 5 minuti ed affettarlo. È preferibile consumarlo caldo



BUON APPETITO!!!