



MINI POLPETTE DI MELANZANE CON DIP DI PASSATA



Queste mini polpette di melanzane sono morbide, dorate e irresistibili, perfette da servire con la passata di datterino De Rica, resa vellutata e profumata con un filo d'olio e basilico. Con la passata sul fondo e le polpettine sopra, diventano un modo semplice ed elegante per trasformare un aperitivo fatto in casa in qualcosa di speciale.



Media



30'



Secondo
Antipasto

INGREDIENTI (4)

- 300g [Passata di Datterino 570 g](#)
- 2 melanzane
- q.b. olio extravergine d'oliva
- q.b. olio per friggere
- 60g pangrattato
- 40g parmigiano grattugiato
- q.b. prezzemolo tritato
- q.b. sale e pepe
- 1 spicchio d'aglio
- 1 uovo

Per il condimento

- q.b. basilico
- q.b. olio extravergine d'oliva
- 300g passata datterino De Rica
- q.b. sale e pepe
- 1 spicchio d'aglio

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

Taglia le melanzane a metà, incidile, avvolgile nella stagnola e cuocile in forno a 200°C per 30–35 minuti.

Preleva la polpa, strizzala bene e mescolala con l'uovo, il parmigiano, il pangrattato, l'aglio tritato, il prezzemolo, sale e pepe, aggiungendo altro pangrattato se l'impasto risulta troppo morbido.

Forma circa 20 mini polpette e cuocile a scelta: fritte in olio caldo, in air fryer a 190°C per 12–14 minuti con un filo d'olio, oppure in forno a 200°C per 15–20 minuti, fino a doratura.

Intanto, prepara la passata scaldando un filo d'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungendo la passata di datterino De Rica con sale, pepe e basilico, e cuocendo 8–10 minuti prima di togliere l'aglio.

Per servire, metti un cucchiaino di passata vellutata nei bicchierini, aggiungi 2–3 mini polpette e completa con un filo d'olio e una fogliolina di basilico.