

# Polpettine vegetali di melanzane

cotte al forno

## Ingredienti per 4 persone:

- 4 melanzane tonde
- 2 piccole uova intere
- 200 gr. pangrattato
- 2 cucchiai di ricotta
- 1 cucchiaio di origano
- sale e pepe

Tempo  
di preparazione e cottura:

**15 minuti**

Difficoltà:

**facile**

## Procedimento:

Sbucciare le melanzane e tagliarle a dadini. Cuocerle in padella senza soffriggerle fino a quando saranno morbide.

Lasciarle freddare.

A questo punto tritarle bene con il coltello e metterle in una ciotola.

Aggiungere le uova e il pangrattato, lasciandone da parte un pochino, la ricotta, l'origano, il sale ed il pepe ed amalgamare bene il tutto.

Con l'aiuto di un cucchiaio ricavare tante polpettine di piccole dimensioni e passarle nel pangrattato rimanente.

Cuocere al forno le polpettine a 200 gradi per circa 8 minuti per lato.