LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Mini hamburger di melanzane
Da fare con il piatto Crisp! .....altrimenti con il forno tradizionale!

Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
50 minuti

Ingredienti

- Melanzane - 3
- olio - q.b.
- sale - q.b.
- parmigiano - 50 g
- pane grattugiato - 50 g
- uova - 1 intero
- aglio - uno spicchio (a piacere)
- 2 foglie di prezzemolo
- una fetta di formaggio morbido (mozzarella, dolce sardo o altro tipo)

Preparazione

Volevo consumare le ultime melanzane del mio orto! Preparate il piatto crisp con un foglio di carta forno unto con un filo d'olio. Tagliate le melanzane a metà e dopo averle leggermente salate le posate sul piatto crisp con la pelle rivolta verso l'alto. Diventeranno ben dorate. Appena saranno morbidissime le mettete in un robot (o le tagliate molto sottilmente). Unite un uovo, il pane grattugiato, il parmigiano, l'aglio e il prezzemolo. Regolate di sale, ricordando che le melanzane sono già salate! Tritate tutto e poi aggiungete il formaggio morbido. Tritate ancora un attimo e poi formate delle palline più grosse di una noce. Appiattitele e posatele di nuovo sul piatto crisp, (foderato con carta forno e unto con l'olio). Ungete leggermente anche la parte superiore. Fate dorare girandole a metà cottura. Sono buonissime calde e filanti ma sono buone anche fredde! Se volete potete anche friggerle ...buone....ma.....!!!!!