



CUCINA CON NOI!

# Polpette di Melanzane e caciotta al sughetto di Pomodorini e Basilico

Alzi la mano chi è goloso di polpette! Qui per voi una ricetta di polpette in versione light ma che non deluderà le aspettative! Cucina con Orogel le polpette di Melanzane e caciotta al sughetto di pomodorini e basilico. Morbide, saporite e golose, pur essendo povere di grassi! Obbligatoria la scarpetta!

## INGREDIENTI

400g di Melanzane Grigliate Orogel

---

150g di caciotta morbida

---

50g di Parmigiano Reggiano

---

100g di pangrattato

---

200g di pomodorini

---

100g di passata di pomodoro

---

5/6 foglie di basilico

---

1 spicchio d'aglio

---

1 cipolla rossa

---

olio evo

---

sale e pepe

---



45



2



Media



Secondi Piatti



Padella

#### Preparazione

- 1** Schiacciare lo spicchio d'aglio e metterlo in una padella con un filo d'olio. Una volta dorato aggiungere le melanzane e rosolare.
- 2** Lasciare raffreddare e mettere in un mixer. Unire la caciotta, il pangrattato, il Parmigiano, due cucchiaini di olio, uno di sale e un pizzico di pepe. creare con il composto delle polpette di circa 4 cm di diametro.
- 3** In una padella rosolare la cipolla tritata grossolanamente con un filo d'olio. Tagliare a metà i pomodorini e aggiungere la cipolla.

4

Chiudere con un coperchio e cuocere a fuoco basso.

5

Una volta ammorbiditi i pomodorini schiacciarli bene e aggiungere la passata. Lasciare bollire il sugo per una mezz'ora a fiamma bassa, infine aggiungere sale e pepe a piacere e le foglie di basilico tritate grossolanamente.

6

Unire le polpette al sugo e cuocerle per qualche minuto. Servire direttamente dalla padella.

