BOCCONCINI DI MELANZANA

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di melanzane grigliate (anche surgelate)
- 70 g di uvetta sultanina
- 70 g di formaggio provolone dolce grattugiato
- 2 tuorli d'uovo
- pangrattato
- farina
- 1 pizzico di origano
- noce moscata
- olio di semi
- sale
- pepe

Per la pastella:

- 200 g di farina
- 2 uova
- 1 albume d'uovo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Mettete in ammollo l'uvetta in acqua tiepida.

Tagliate via la buccia alle melanzane, tritatele finemente e mettetele in una terrina con l'uvetta strizzata e asciugata, i 2 tuorli, il provolone, l'origano, una grattata di noce moscata, sale e pepe.

Quindi aggiungete tanto pangrattato quanto basta per ottenere un composto consistente ma morbido.

Diluite la farina con il cucchiaio di olio e poi con mezzo bicchiere d'acqua.

Incorporate 2 uova intere sbattute e l'albume montato a neve.

Salate poco e lasciate riposare.

Intanto con il composto di melanzana formate tante palline, infarinatetele e passatele man mano nella pastella.

Friggete i bocconcini pochi alla volta in abbondante olio di semi caldo, per circa 5 minuti.

Sgocciolateli quando sono dorati, passateli su carta assorbente da cucina, salate ancora se occorre.

Serviteli caldi con un'insalata di lattughe e carote.