



Polpette di Melanzane



Ricette con il Bimby



- ## INGREDIENTI
- 500 gr Acqua
 - 600 gr Melanzane
 - 2 Uova
 - Qualche Foglia di Basilico
 - 120 gr Pangrattato (+ q.b. per impanare)
 - 60 gr Parmigiano Reggiano
 - Sale q.b
 - Olio Extravergine di Oliva (per friggere)



1

Inserisci le foglie di basilico nel boccale e trita.



**Aziona il Bimby
5 Sec. Vel. 7**



2

Versa l'acqua nel boccale, metti il coperchio e posiziona il vassoio del Varoma.



Aziona il Bimby

**20 Min. Temp.
Varoma Vel. 1**



3

Inserisci nel boccale:

▶ le melanzane



▶ le uova



▶ il pangrattato



▶ il basilico tritato



▶ il parmigiano



▶ il sale



Aziona il Bimby

10 Sec. Vel. 6



4

- ▶ Da questo impasto ricava tante piccole polpettine;
- ▶ Passale nel pangrattato e **friggile in olio abbondante.**







RICETTE VIDEO



**Iscriviti al canale YouTube per essere avvisato/a ad ogni nuovo video:
[Clicca qui: http://www.youtube.com/user/RicetteVideo](http://www.youtube.com/user/RicetteVideo)**

**Seguici su Facebook:
[Clicca qui: https://www.facebook.com/ricettevideo](https://www.facebook.com/ricettevideo)**

**Trova altre ricette sul nostro sito:
[Clicca qui: www.ricettevideo.net](http://www.ricettevideo.net)**