

# *Le polpette*

*ricetta per 10 polpette da servire calde come secondo piatto  
oppure 15 polpettine da presentare fra gli antipasti*

## *Ingredienti*

|                   |          |     |              |          |    |
|-------------------|----------|-----|--------------|----------|----|
| Ripieno (pag. 27) | <i>g</i> | 200 | Burro        | <i>g</i> | 15 |
| Uova intere       | <i>n</i> | 1   | Olio d'oliva | <i>g</i> | 15 |
| Pangrattato       | <i>q</i> | 6   | Sale         | <i>q</i> | 6  |

Togliete per tempo il ripieno dal congelatore

Ricavate le polpette dando loro una forma rotonda e compatta. Sbattete l'uovo

Immergetevi le polpette e passatele nel pangrattato premendo bene

Fatele soffriggere **molto lentamente** in olio e burro rigirandole spesso

Le polpette saranno colorite. Appoggiatele sulla speciale carta assorbente e servitele