

Le polpette

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

Ingredienti

Ripieno (pag. 27)	g	200
<i>Uova intere</i>	<i>n</i>	<i>1</i>
<i>Pangrattato</i>		<i>q 6</i>

Burro	g	15
<i>Olio d'oliva</i>	<i>g</i>	<i>15</i>
<i>Sale</i>		<i>q 6</i>

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