

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

## Polpette di cicoria

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

300 g cicoria pulita e lessata  
150 g carne macinata  
1 uovo  
30 g parmigiano grattugiato  
3 cucchiai pangrattato  
mollica di pane

### PER LA PANATURA

1 uovo  
pangrattato

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate molto fine la cicoria lessata , unite tutti gli ingredienti ed impastate.



2 Formate le polpettine, passatele nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.





**3** Friggete in abbondante olio.

Servitele su carta assorbente.

