

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di pane

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

Pane raffermo
latte
formaggio grattugiato tipo pecorino
parmigiano
caciocavallo
provolone ecc.
prezzemolo tritato
aglio tritato
1 uovo
sale
pepe
olio per friggere
conserva di pomodoro.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a pezzi il pane raffermo e metterlo in ammollo nel latte, poi strizzarlo bene,

metterlo in una ciotola e aggiungere il formaggio grattugiato un pizzico di sale e di pepe, un po' d'aglio tritato finemente, il prezzemolo tritato e 1 uovo.



2 Impastare e formare le polpette.



3 Soffriggerle in olio extravergine di oliva caldo facendo semplicemente formare una crosta dorata e mettere da parte.



4 Preparate un sughetto di pomodoro, aggiungere le polpette e far cuocere per 30 minuti.





5 Servire con una spolverata di formaggio.

