

SECONDI PIATTI

Polpettine di bollito

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

bollito avanzato dalla preparazione del brodo
2 patate lesse
1 fetta di prosciutto cotto
prezzemolo
1 uovo
parmigiano grattugiato q.b.
pangrattato (o farina) q.b.
olio per frittura
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti per questa ricetta.



- 2** Tritare con il mixer la carne, il prosciutto, e il prezzemolo.
Schiacciare le patate e mescolare il tutto e unire l'uovo e il parmigiano.



- 3** Mescolare il tutto e formare delle palline. Passare le polpette nel pangrattato o nella farina.



4 Friggere le polpette nell'olio caldo, salare e servire.

