

SECONDI PIATTI

Polpettine di pollo

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

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



INGREDIENTI

2 petti di pollo (400 g circa)
1 uovo
1 cipolla
erbe (timo
maggiorana
salvia)
20 g di parmigiano grattugiato
burro qb
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Prendete i petti di pollo e tritateli fino ad ottenere una pasta di pollo appiccaticcia. Tritate le cipolle. Mescolate il tutto con le erbe.



2 Dopodiché aggiungete il formaggio e l'uovo. Otterrete così una pasta molle ma ben coesa.



3 Fatene delle palline ed impanatele (senza altri ausilii, la pasta é già appiccicosa).



4 Arrostite in abbondante burro e poi scolate su carta da cucina. Salate e una volta tiepide sono perfette come pasto, oppure fredde come spuntino o in insalata.