

SECONDI PIATTI

Polpettine filanti

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

300 g di prosciutto cotto

200 g di ricotta asciutta

1 mozzarella

poco pangrattato

poco olio di semi

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Nel mixer frullare il prosciutto con la ricotta.

Dovrete ottenere un composto molto sodo, in caso unite poco pangrattato.



2 Tagliare la mozzarella a cubetti piccolini, uniteli al composto e mescolare.



3 Ricavate delle piccole polpettine e passatele nel pangrattato.



4 In una padella mettete poco olio di semi e friggere le polpettine.

