

ANTIPASTI E SNACK

Polpette piccanti di salsiccia dal cuore morbido

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Salsiccia
salsa barbecue
paprica piccante
mozzarelline ciliegine
farina.

PREPARAZIONE

- 1 Privare la salsiccia del budello, schiacciarla bene, aggiungere la salsa barbecue e la paprica, quindi mescolare.



- 2 Schiacciare un pò della salsiccia, mettere la mozzarella sopra e formare una pallina. Passare nella farina e lasciare riposare un pò nel frigo.

Una volta fatta riposare, fare una pastella con acqua e farina e passarvi le polpette.



- 3 Friggere in olio abbondante e mettere su carta assorbente.

Servire caldi.



4 Questo è l'interno:

