

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di miglio e mozzarella

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

Miglio decorticato in grani
mozzarella (50 g a persona)
olio extravergine d'oliva
cipolla
sale
pomodori rossi
prezzemolo
timo.

PREPARAZIONE

1 Lavate e cuocete il miglio seguendo le indicazioni per la cottura.

Formare delle polpette farcite di mozzarella fresca, timo, prezzemolo e qualche pezzetto di polpa di pomodoro rosso ben scolato e cipolla tritata.

2 Dorare in forno.