

ANTIPASTI E SNACK

Polpette di pane

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

pane casareccio raffermo
uova
parmigiano
prezzemolo
latte
sale
aglio
olio per friggere.

PREPARAZIONE

1 Mettere in ammollo il pane nel latte o in acqua, strizzarlo molto bene e aggiungere uova, parmigiano, prezzemolo abbondante, uno spicchio di aglio tritato finissimo e sale.

Formare delle polpette e friggere.

2 Sono buone anche fredde.