

SECONDI PIATTI

Polpette di pollo macinato

LUOGO: *Asia / Israele*

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



INGREDIENTI

1 pollo cotto macinato finemente
1 cipolla grattugiata
prezzemolo
½ cucchiaino di salvia
4 uova
1 tazza di farina di matzo
olio per frittura o grasso
sale
pepe

PREPARAZIONE

- 1 Mischiare il pollo, la cipolla, il prezzemolo, il sale, il pepe, la salvia, 2 uova, farina di matzo e formare delle palline a mano. Sbattere le 2 uova rimanenti, intingere le palline nelle uova sbattute. Scaldare l'olio o il grasso in una casseruola per frittura, quando caldo, buttarci sopra le palline e farle dorare. Servire come piatto principale con insalata fresca.