



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE003402 - Ricetta di tradizione

Registrata in data 29 Giu 2020 alle ore 12:30

da MARIA PANNO

Livello di difficoltà: Facile

Piatto tipico della regione: Sicilia

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Polpette di pane

Ricetta di recupero fatta con ingredienti "poveri" che conquista al primo assaggio.

Tempo di preparazione: 5 minuti

Ingredienti per 4 persone

300 g Pane raffermo
50 ml Latte intero
1 Uovo intero
50 g Formaggio grattugiato
q.b. Prezzemolo tritato
q.b. Sale e Pepe
200 ml Olio per frittura

Strumenti di cottura

Padella

Preparazione

Fare ammorbidire il pane raffermo in un po' di latte, quindi strizzare bene. Aggiungere un uovo, formaggio grattugiato, prezzemolo, sale e pepe.

Formare delle polpettine con le mani e friggere in olio fino a doratura.