



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001038

Registrata in data 13 Feb 2017 alle ore 13:25

da LUCIA MADONNA

Polpettine di grano alla pizzaiola

Delle sfiziose polpettine di grano alla pizzaiola in cui il grano con amido gelificato Chirico ha aiutato ad amalgamare il composto senza l'aggiunta di grassi.

Tempo di preparazione: 40 minuti

Ingredienti per 6 persone

Grano Chirico 300 g
Pane 200 g
Uova n. 2
Latte 300 g
Parmigiano 100 g
Salsa di pomodoro q.b
Olio e.v.o q.b
Olive nere q.b
Capperi q.b.
Origano q.b
Basilico q.b
Sale e pepe q.b

Preparazione

Mettere a bagno il pane raffermo nel latte, aspettare che si ammorbidisca e dopodiché premere per levare liquido in eccesso. Aggiungere il grano e amalgamare con un uovo e il parmigiano. Preparare le polpettine e scottarle in padella, aggiungere salsa al pomodoro capperi olive e erbe aromatiche, aggiustare di sale e pepe e servire calde.