

# POLPETTE DI CARNE



## COTTURA



3'

PADELLA



2'

FRIGGITRICE



10'

FRIGGITRICE  
AD ARIA



15'

FORNO

**INGREDIENTI:** 200 g di **Gratinatura Croccante Le Farine Magiche**, 400 g di carne macinata, 2 uova medie, 5 cucchiaini di parmigiano, 3 fette di pane, latte intero q.b., rosmarino, sale, olio di arachidi.

## PREPARAZIONE

- 1 • Elimina la crosta di pane dalle fette e metti in ammollo nel latte per 5 min;
- 2 • Versa in una ciotola la carne macinata, il pane strizzato, il rosmarino, le uova, il parmigiano e il sale. Impasta con le mani, otterrai un impasto compatto e morbido;
- 3 • Realizza delle polpette, da circa 3 cm, rotolando un pezzo di impasto tra i palmi delle mani;
- 4 • Rotola le polpette nella gratinatura croccante.
- 5 • Cuoci scegliendo il tuo metodo preferito. Prima di servire controlla che la cottura sia ultimata.