

Polpette rosse



Ingredienti:

250 g macinato a scelta

250 g ricotta

200 g rapa rossa cotta

2 uova

50 g parmigiano

pangrattato q.b.

sale, pepe, salvia, prezzemolo

Unite nella ciotola la rapa rossa frullata, la carne, la ricotta, il parmigiano, le uova, sale, pepe e salvia con il prezzemolo sminuzzate.



Amalgamate bene il tutto e formate le polpette che poi passate nel pangrattato.



Mettete nella casseruola l'olio a bagno, coprite con Magic Cooker e riscaldate sul fornello medio a fiamma alta 3 minuti. Frigete le polpette a fiamma alta 2 minuti per parte.



Spostate la casseruola dal fuoco tutte le volte che dovete alzare il coperchio. Togliete le polpette sulla carta assorbente.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.