

Polpette ai formaggi



Ingredienti:

400 g macinato a scelta

100 g ricotta

100 g parmigiano

100 g pane raffermo

latte q.b.

2 uova

sale, rosmarino, salvia, prezzemolo

Mettete nella ciotola la carne, il pane bagnato e strizzato, i formaggi, le uova, il sale e le erbe tritate.



Amalgamate bene tutti gli ingredienti e con le mani bagnate formate delle polpettine.



Friggete nel olio a bagno riscaldato per 3 minuti, coperto con Magic Cooker. Togliete sulla carta assorbente.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.