

Polpette di fagioli "al forno"



Ingredienti:

240 g di fagioli in lattina (peso sgocciolato)

50 g di pane

50 g di grana padano grattugiato

100 ml di latte

4 cucchiaini di pangrattato + q.b. per impanare

1 uovo

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

sale, pepe

Ammollate il pane nel latte, strizzatelo e mettete nella ciotola insieme ai altri ingredienti.



Frullate con il frullatore ad immersione finché ottenete una crema omogenea.



Formate delle polpettine schiacciate che passate nel pangrattato e poggiate nella casseruola con la carta forno.



Coprite con Magic Cooker e mettete sul fornello grande con lo spargifiamma sotto. Usate fiamma alta 3 minuti, poi fiamma medio-bassa per 10 minuti. Spostate dalla fiamma, girate le polpette e proseguite altri 10 minuti a fiamma medio-bassa.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.