

Polpette tonno e philadelphia



Ingredienti:

160 g philadelphia

2 scatoline da 80 g tonno sott'olio

1 uovo

4-5 cucchiari pangrattato

sale, timo

Scollate bene il tonno e mettete nella ciotola con l'uovo, la philadelphia, sale e timo.



Amalgamate bene con la forchetta poi aggiungete il pangrattato per ottenere una consistenza modellabile.



Amalgamate il tutto e formate delle piccole polpette.



Friggete nel olio a bagno riscaldato con Magic Cooker per 3 minuti a fiamma alta. La cottura delle polpette consiglio a fiamma media sul fornello medio, poche per volta, circa 2-3 minuti. Togliete sulla carta assorbente.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.