

## Polpettine di pollo in brodo profumato ai porcini

---



Ingredienti per 4 persone

- 500 gr di polpa di pollo macinata 2 volte
- 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
- 2 uova
- 1 cucchiaio di latte
- 20 gr di porcini secchi
- 2 rametti di prezzemolo
- Pan grattato q.b.
- Noce moscata q.b.
- 1,5 l Brodo vegetale

Preparazione

In una ciotola, mescolare carne, uova, latte, parmigiano, prezzemolo tritato, un pizzico di noce moscata, sale, pepe ed amalgamare bene il tutto. Aggiungere per ultimo il pangrattato nella giusta quantità che ci consenta di ottenere una buona consistenza per lavorare le polpettine. Formare delle piccole sfere e tenerle da parte. Portare a bollore il brodo vegetale con MCSD, aggiungere i porcini precedentemente lavati e le polpettine, coprire con MCSD, e cuocere

per 5 minuti a fiamma media, poi abbassare al minimo e proseguire la cottura per 8/10 min. A cottura ultimata servire le polpettine in brodo, con una spolverata di parmigiano, prezzemolo e crostini di pane a piacere.

Lorena Vecchini