



POLPETTE DI POLLO

Difficolt: Facile



Buongiorno a tutti,
alcuni giorni fa ho preparato queste polpette davvero gustose; hanno un sapore delicato e fresco,
ottime abbinate con un'insalata. Buona giornata a presto!

- pangrattato q.b.
- patate 450gr.
- pollo 500gr. di petto o macinato
- uova 1
- pepe
- rosmarino
- sale
- senape 2 cucchiari

Bolliamo le patate in abbondante acqua salata; una volta cotte facciamole raffreddare,
sbucciamole e tagliamole a pezzi grossolani.

Tagliamo i petti di pollo a tocchetti e mettiamoli nel frullatore
aggiungiamo le patate e frulliamo



a questo punto aggiungere l'uovo, la senape, il sale, il pepe e il rosmarino



inumidiamoci le mani e formiamo con il composto delle polpettine
passiamole nel pangrattato, disponiamole su una teglia e condiamole con un filo di olio



in forno a 200 per circa 40 minuti



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)