

le polpette di carmela

Preparazione: —

Cottura: —

Porzioni: —

Difficoltà: Media

Ingredienti

Procedimento

macinato di pollo	250 g	• Mescolare tutti gli ingredienti per le polpette in una ciotola
macinato di manzo grasso	250 g	• Pesare circa 5 g di composto e con le mani dare una forma sferica
pangrattato	50 g	• Impanare nel pangrattato (se avanza aggiungere un uovo al pane e creare delle polpettine)
Parmigiano	50 g	
uova	2	• Friggere per circa 4-5 minuti (se si preferisce cuocere al forno a 170°C per 7-8 minuti)
Sale fino		
Pepe nero		
Prezzemolo		
aglio		
pangrattato	100 g	
olio di girasole	1 l	