

Alessandro Borghese Kitchen Sound, polpette... come se piovesse! VIDEO

borghese-4-fb409e5d

POLPETTE

TRATTO DA: PIOVONO POLPETTE

(Costo € - Tempo 25min - Difficoltà #)

Ingredienti:

200 g ricotta di bufala

50 g pane in cassetta

50 g pecorino romano

2 uova

Pangrattato q.b.

Olio di arachidi q.b.

Basilico q.b.

Preparazione:

In una pentola, metti a scaldare l'olio di arachidi.

Con l'aiuto di un mixer trita il pecorino romano ed incorporalo alla ricotta, amalgamando bene i due ingredienti.

In una ciotola separa i tuorli dagli albumi. Aggiungi i tuorli alla ricotta e aggiusta di sale e pepe.

Ammolla velocemente il pane nel latte e sminuzzalo all'interno dell'impasto.

Se l'impasto risulta troppo umido, incorpora del pangrattato.

Con le mani crea delle polpettine ed impanale nel pangrattato rimasto.

Friggile nell'olio bollente e raggiunta la doratura, scolale su della carta da pane, aggiustando di sale.

Impiatta le polpette ancora calde con delle foglioline di basilico.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno