
Polpette di Pane

Posted by Alessandra - 2007/09/30 07:18

Ingredienti

pane raffermo

uova

prezzemolo tritato

formaggio grattugiato

sale e pepe (poco)

Preparazione

Prendete il pane raffermo e lasciatelo ammolare nell'acqua fredda.

Dopo una mezz'ora, strizzatelo per benino(dovete togliere tutta l'acqua).

Aggiungete gli altri ingredienti e amalgamate bene con le mani, fino a far sbriciolare bene il pane e gli altri ingredienti(come fate con le polpette).

Formate delle palline grandi come vi piacciono di più,e friggetele nell'olio caldissimo.

Fatele dorare bene prima di girarle,altrimenti si rompono.

le dosi vanno fatte "a occhio"! dipende dal pane che avete e di conseguenza regolatevi con le uova e gli altri ingredienti!

=====

Re:Polpette di Pane

Posted by Sasà - 2007/09/30 19:19

Le faccio più o meno come te, però poi le ripasso in un sughetto di pomodoro aglio e basilico. Prova a fammi sapere!;)

=====

Re:Polpette di Pane

Posted by Sasà - 2007/09/30 19:22

Ecco la foto delle polpette che ho preparato:laugh:

http://laricetteria.com/components/com_fireboard/uploaded/images/Polpette_di_pane_raffermo_in_sugo_ristretto_1.jpg

=====

Re:Polpette di Pane

Posted by Sasà - 2007/09/30 19:22

Ecco la foto delle polpette che ho preparato:laugh:

http://laricetteria.com/components/com_fireboard/uploaded/images/Polpette_di_pane_raffermo_in_sugo_ristretto_1.jpg

=====

Re:Polpette di Pane

Posted by Fabietto - 2007/10/06 05:17

Mmmm buonissime...io le ho scoperte da di più tv in cucina...

e le ho fatte ^_^ ma panate e fritte...devo provare a farle al sugo..devono essere squisitissime...grazie sasà per l'idea

=====

Re:Polpette di Pane

Posted by Grazia1975 - 2007/10/07 16:28

Mamma mia che buone...!!!!
la foto è davvero invitante!!!

baci

Grazia

=====

Re:Polpette di Pane

Posted by Alessandra - 2007/10/08 03:31

ciao Sasà.

anche io qualche volta le ripasso nel sughetto,ma ora mia figlia è intollerante al pomodoro e quindi cerco di evitare.prova anche a mettere del prosciutto cotto o speck tra l'impasto!
io ogni tanto modifico la ricetta:secondo i "rimasugli"da smaltire che ho in frigo.
ciao e buona serata!

Alessandra

=====