

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Polpette di salame e pecorino

Strawberry · Friday, November 18th, 2011

Ingredienti:(4 persone)

- 500gr pane raffermo
- 150gr pecorino grattugiato
- 120gr salame
- 2 patate
- 2 uova
- 100gr pangrattato
- uno scalogno
- basilico
- 50gr farina
- prezzemolo
- burro
- olio extravergine
- sale

Preparazione:

Lavate e mettete a lessare le patate in acqua salata, scolatele, pelatele e schiacciatele con una forchetta. In una padella con una noce di burro, appassite lo scalogno tritato finemente. Ammollate il pane raffermo in acqua per alcuni minuti, strizzatelo e disponetelo in una ciotola, aggiungete le patate, lo scalogno, le uova, il basilico e il prezzemolo tritati, il pecorino, il salame a pezzetti e il pangrattato, amalgamate il tutto e formate delle polpette con le mani umide, passatele nella farina, friggetele e lasciate scolare su carta assorbente.

This entry was posted on Friday, November 18th, 2011 at 6:42 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

