

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Polpette ricotta e tonno

Strawberry · Friday, October 8th, 2010

### Ingredienti:(4 persone)

- 50 gr pane raffermo
- 40 gr latte
- 300 gr tonno sott'olio
- 300 gr ricotta
- 50 gr farina
- 30 gr parmigiano
- prezzemolo
- mezzo spicchio di aglio
- olio extravergine
- sale pepe

### Preparazione:

Ammorbidite il pane raffermo nel latte. Lavate e tritate aglio e il prezzemolo. Sgocciolate il tonno, sminuzzatelo e mettetelo in una ciotola con la ricotta, mescolate, aggiungete il pane ammorbidito, l'aglio, il prezzemolo, il parmigiano grattugiato, il sale, il pepe e amalgamate. Con le mani confezionate delle polpette, passatele nella farina e rosolatele nell'olio, scolatele e lasciatele scolare su carta da cucina. Potete servirle su di un letto d'insalata.

This entry was posted on Friday, October 8th, 2010 at 8:41 am 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.