

A TAVOLA con più gusto



Raccontiamo con ricette semplici e **PIATTI D'AUTORE** l'avventura del **REFETTORIO AMBROSIANO**

- ✓ Per non sprecare il cibo e cucinare bene
- ✓ Per non escludere niente e nessuno

SECONDI e CONTORNI

Per recuperare le anate crescite il pane secco

Polpette di pane

INGREDIENTI

- 1/2 kg di pane secco latte q.b.
- 2 uova intere
- 1 spicchio d'aglio sale e pepe q.b.
- peperoncino tritato q.b.
- formaggio e prosciutto (se disponibile)
- salsa di pomodoro q.b.
- olio di semi q.b.

PROCEDIMENTO

1. Rompere il **pane secco** in pezzi irregolari, poi immergerli nel latte e lasciare a mollo per qualche minuto; quindi strizzare bene e mettere in una terrina piuttosto capiente.
2. Tritare l'aglio in piccoli pezzi e amalgamare tutti gli ingredienti, impastando a mano.
3. Dopo aver ottenuto un impasto omogeneo, **dare la forma desiderata**.

Più polpette così fatte: il video sarà la cottura

Consigli
Si possono anche cuocere le polpette in abbondante olio di semi dopo averle sistemate in una padella capiente. Appena tolte dalla padella, asciugare con della carta da cucina. Impiattare a piacere con insalatina o pomodorini freschi

68 69

pp. 168 – €18,00