

Parmareggio POLPETTE CON CREMOSINI AL PARMIGIANO LE RICETTE PARMAREGGIO REGGIANO E CAROTE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Cremosini

INGREDIENTI

- 3 Cremosini al Parmigiano Reggiano
- 130g Patate lesse
- 40g Carote
- 20g Parmigiano Reggiano Grattugiato
- 15 g Pan grattato
- 1 tuorlo
- q.b. sale
- q.b. olio di semi e pan grattato

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

TEMPO: 45 MINUTI

DIFFICOLTA': 1

Pelare le carote, grattugiare con grattugia a scaglie.

Tritare le patate, versare in una ciotola, unire le carote grattugiate, i Cremosini, il Parmigiano Reggiano, il Pan grattato e il sale.

Impastare e lasciare riposare il composto in frigo coperto con pellicola per almeno 30 minuti.

Formare 10 polpette, passare nel pan grattato e cuocere in olio di semi caldo per qualche minuto.

Scolare su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.

Servire con salsine a piacere.