

RICETTA DEL GIORNO

Polpettine di broccolo

INGREDIENTI: *Un piccolo broccolo (cavolfiore), due uova, caciocavallo grattato, mollica di pane, latte, pangrattato, olio per friggere, noce moscata, pepe e sale.*

PREPARAZIONE: Mettere a bagno nel latte la mollica di pane. Levare al cavolfiore le foglie esterne, poi lessarlo mettendolo in acqua fredda salata. Appena sarà pronto scolarlo, tagliarlo a tocchetti e metterlo in una zuppiera; unire una manciata di caciocavallo, la mollica di pane ben strizzata dal latte, un uovo intero, un pizzico di noce moscata, un poco di pepe. Amalgamare bene gli ingredienti e con il composto fare tante polpettine; passarle poi in un uovo sbattuto e leggermente salato, quindi nel pane grattugiato. Friggerle in olio bollente. Servire calde dopo aver fatto asciugare su carta paglia.