

POLPETTE/POLPETTONE DI LEGUMI



- ✓ Patate
- ✓ Ceci secchi
- ✓ Fagioli secchi
- ✓ Uova
- ✓ Olio evo
- ✓ Sale
- ✓ Rosmarino
- ✓ Salvia

Mettere in ammollo i legumi secchi almeno 10-12 ore prima della loro cottura.

Bollire le patate e cucinare i legumi ammollati in abbondante acqua. Una volta scolati, mettere tutti gli ingredienti nel mixer, salare e aromatizzare a piacere.

Formare polpette o polpettone e cucinare al forno o in padella.

Yum!

