

POLPETTE DI BROCCOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di broccoli
- 3 uova sode
- 10 filetti d'acciughe sott'olio
- 9 cucchiaini pangrattato
- 2 spicchi aglio
- 1 peperoncino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Lessare i broccoli, scolarli bene e frullarli.

Unire ai broccoli i tuorli, il pangrattato, gli albumi a dadini, sale e pepe.

Formare delle polpettine e cuocerle al vapore per 10 minuti.

Scaldare 6 cucchiaini d'olio e unirvi l'aglio, il peperoncino e le acciughe e cuocere finché queste si saranno sciolte bene.

Mettere le polpettine in un piatto da portata e irrorarle con l'olio caldo filtrato.

Servire subito.