

POLPETTE DI CECI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di ceci in scatola
- 1 uovo
- 1 spicchio aglio
- rosmarino tritato
- 6 cucchiaini pangrattato
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- brodo

Scolare i ceci e passarli al passaverdura.

Unire alla purea l'uovo, rosmarino, sale, pepe, l'aglio tritato e 6 cucchiaini di pangrattato.

Amalgamare bene e formare delle polpettine ovali e un po' schiacciate.

Farle dorare in padella con l'olio, poi bagnare con un po' di brodo, coprire e cuocere per circa 10 minuti.