

POLPETTINE DI POLLO AI PISELLI

Ingredienti:

- 400 g di petto di pollo,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 80 g di parmigiano grattugiato,
- 2 uova,
- noce moscata,
- 600 g di piselli surgelati,
- farina,
- vino bianco,
- sedano tritato,
- carota tritata,
- cipolla tritata,
- burro,
- sale,
- pepe,
- latte.

Fate dorare da ogni parte i petti di pollo in casseruola con un po' di burro.

Salate e bagnate con una tazza di latte.

Incoperchiate e lasciate cuocere completamente.

Passate quindi il pollo al tritatutto insieme con il prosciutto, il parmigiano, la noce moscata grattugiata, un po' di sale e di pepe.

Preparate delle polpettine, infarinatele e fatele dorare nel burro in un tegame in cui avrete già fatto appassire il trito di verdure.

Bagnate con il vino bianco, unite i piselli, salate e portate a cottura.