

BOCCONCINI DELICATI

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di mollica di pane
- poco latte
- 150 g di formaggio grana padano grattugiato
- 80 g di formaggio stracchino
- 4 uova
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 manciata di prezzemolo tritato
- olio d'oliva

Bagnare la mollica di pane nel latte, strizzarla bene e sbriciolarla.

Mescolarla con il grana padano e lo stracchino tagliato a pezzetti minuti.

Amalgamare tre uova, aggiungere gli altri ingredienti, e impastare bene unendo anche il sale, la noce moscata e il prezzemolo (se l'impasto risultasse troppo duro, aggiungere qualche cucchiaio di latte).

Lasciar riposare per due tre ore e fare poi tante polpettine, che vanno passate nella farina e nell'uovo sbattuto e fritte nell'olio di oliva.

Prima di servirle, passarle sulla carta assorbente.