

POLPETTE DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di petto di pollo già lessato
- 150 g di prosciutto cotto
- 2 uova
- 3 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 3 cucchiaini di pangrattato
- olio per friggere
- 1 pizzico di noce moscata
- pepe
- sale

Amalgamare pollo e prosciutto macinati, 1 uovo, il parmigiano, la noce moscata, sale e pepe. Formare con le mani inumidite delle polpette grandi come un uovo da appiattire leggermente. Passarle prima nell'uovo sbattuto con un po' di sale e poi nel pangrattato. Friggerle nell'olio bollente e servirle calde.