



Polpettine all'aglio - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

antipasti - aglio -

(da P.d.C.)

2 fette pancarrè sbriciolate

5 uova (due tuorli sodi + 1 uovo sodo intero per l'impasto) 1 uovo per impanare e uno per spennellare,

2 teste d'aglio

prezzemolo tritato

pan grattato, sale e pepe

Bollire due teste d'aglio, senza sbucciarlo, per 10 minuti. Unire 3 uova (con il guscio) e cuocere per 10 minuti.

Poi sbucciare l'aglio e sgusciare le uova.

Schiacciare i tuorli con l'aglio, unire un uovo sodo intero e mescolare.

Aggiungere il pane sbriciolato, l'olio e il prezzemolo.

Formare delle polpettine impanarle e pennellarle con l'uovo.

Friggere 5 minuti per lato. Si possono servire anche calde.

eCucinando.it