



Polpettine di formaggio fresco - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

antipasti - stracchino

Ingredienti:

100 g di farina

1/2 cucchiaino di bicarbonato

250 g di stracchino

2 cucchiai di grana grattugiato

2 uova

sale

noce moscata

prezzemolo tritato

pangrattato

Procedimento:

setacciate la farina con il bicarbonato in una ciotola, unite il sale, la noce moscata, il prezzemolo tritato e le 2 uova.

Unite, quindi, il formaggio che avrete prima schiacciato con una forchetta, amalgamate il tutto.

Fate riposare per 10 minuti, plasmate con le mani delle polpettine grandi come noci, passatele nel pangrattato e friggetele in olio caldo oppure passatele in forno a 220° per 12-15 minuti, diventeranno gonfie e dorate.

Servitele calde.

[immagine non più disponibile].