



Polpettine di Parmigiano - [Visualizza sul sito](#)
di cucinella

secondo piatto - formaggio - pomodoro pelato - carote - vegetariano

250/300 gr Parmigiano grattugiato
2 uova (massimo 1 uovo per ogni 100/150 gr di parmigiano)
3-4 carote lesse o grattugiate finemente
prezzemolo tritato qb
pangrattato qb

NIENTE SALE!!!!!!

preparare il sugo con pelati e cipolla in una casseruola grande (preferibilmente antiaderente) da contenere anche le polpette.

Nel frattempo:

in una ciotola rompere le uova aggiungere le carote lesse schiacciate (o grattugiate fine fine) il prezzemolo e il parmigiano, mescolare il tutto.

NON AGGIUNGERE SALE!!!!

deve risultare nn troppo molliccio (dipende dalla grandezza delle uova) quindi se serve aggiungere dell'altro parmigiano

formare le polpettine aiutandovi col pangrattato e appiattirle un pò (attenzione che siano di piccole dimensioni perchè con la cottura si gonfiano) e metterle nella casseruola con il sugo farle cuocere coperte una mezz'oretta o più.

Se il sugo in cottura si restringe troppo aggiungere un goccino di acqua.