

CROCCHETTE DI PASTA AVANZATA

INGREDIENTI

120 g di pasta cotta avanzata

135 g pollo arrosto

1 cucchiaio formaggio grattugiato

1/2 cipolla rossa

sale e pepe q.b.

noce moscata 1/2 cucchiaino

farina q.b.

mais fioretto q.b.

3 uova intere.

olio extra vergine di oliva

PREPARAZIONE

- Tritate la pasta ed il pollo nel mixer.
- Tagliate la cipolla a dadini e fatela soffriggere in una padella calda con un cucchiaio di olio extra vergine di oliva.
- Versate il composto in una ciotola e aggiungere il formaggio, due uova intere e la cipolla.
- Regolate di sale, pepe e noce moscata.
- Amalgamate bene e formate delle polpette.
- Passatele nella farina nell'uovo sbattuto ed infine nella farina di mais.
- Scaldate un po' d'olio in una padella e friggetele sino a quando non saranno dorate.
- Servite calde accompagnate da insalata e pomodori.

Se volete una versione ancora più golosa potete mettere del formaggio, ad esempio mozzarella, in ciascuna polpetta.