



POLPETTE DI POLENTA

Ingredienti

250 g di polenta istantanea
125 g di parmigiano grattugiato
1 mozzarella (150gr) tagliata a pezzettini
1 rametto di rosmarino
Olio di arachide per friggere
Sale e pepe macinato fresco

Procedimento

Cuociamo la polenta seguendo le istruzioni che troviamo sulla confezione, circa 5 minuti.

A fine cottura, uniamo il parmigiano, la mozzarella e il rosmarino tritato, saliamo, pepiamo e mescoliamo il tutto.

Stendiamo il composto con lo spessore di circa 3 -4 cm.

Lasciamo intiepidire e prepariamo polpette di media dimensione.

Scaldiamo l'olio e friggiamo le polpette finché saranno ben dorate, scoliamole su carta assorbente e serviamole calde.