



POLPETTE DI POLLO AI FUNGHI

Ingredienti

50 g di funghi secchi
600 g di petto di pollo macinato
3 uova
Prezzemolo
1 pizzico di aglio in polvere
4 cucchiaini di parmigiano grattugiato
Brodo vegetale q.b.
Farina q.b.
Olio extravergine di oliva
Sale

Procedimento

Laviamo e lasciamo rinvenire in acqua tiepida i funghi secchi.
Sgoccioliamoli e tritiamoli insieme al prezzemolo.

Passiamo nel tritacarne il petto di pollo.

Sgusciamo le uova, saliamo ed uniamo il trito aromatico, l'aglio, il parmigiano e la

carne tritata.

Amalgamiamo bene, con il composto formiamo delle polpette ed infariniamo.

Cuociamo le polpette in una padella con 3 cucchiaini di olio per 5 minuti, facciamole dorare da tutti i lati.

Bagniamo con il brodo vegetale caldo, cuociamo per 20 minuti.

Portiamo in tavola le polpette calde.