

Polpettine di polenta ai piselli

Finger food alternativo? Prova le nostre polpettine di polenta ai piselli, perfette per grandi e piccini.



Cerchi una **ricetta** diversa dalle classiche preparazioni per un **antipasto** o un **aperitivo** in compagnia?

Prova le nostre **polpettine di polenta ai piselli**. **Vegetariane** e **veloci** da preparare perchè si realizzano con pochissimi ingredienti, faranno breccia nel cuore dei tuoi ospiti e si riveleranno perfette anche per far gustare ai **più piccoli** la bontà dei **legumi di stagione**.

Puoi preparare queste polpette anche con delle rimanenze di polenta e piselli, per **ridurre gli sprechi** e dare nuova vita agli alimenti!

Difficoltà: facile

Costo: basso

Tempo di preparazione: 30 min.

Ingredienti (per 8 polpettine)

200 g di polenta cotta e raffreddata

60 g di piselli già cotti

35 g di formaggio grana grattugiato

1 uovo intero Despar Passo dopo Passo

2 cucchiaini circa di pangrattato + altro per panatura

Preparazione

1. Cuoci la polenta seguendo le indicazioni riportate in etichetta, versala in un recipiente e lasciala raffreddare.
2. Una volta che la polenta è rappresa, prelevane 200 g, schiaccia in una ciotola con i rebbi di una forchetta, aggiungi il grana e l'uovo. Mescola bene il tutto e aggiungi anche i piselli e il pangrattato, mescola ancora in modo da ottenere un composto compatto e lavorabile (la quantità di pangrattato varierà in funzione dell'umidità della polenta).
3. Forma delle palline, passale nel pangrattato e infornale a 160 °C per 8/10 minuti, fino a leggera doratura.