

## POLPETTINE DI FARRO

### Ingredienti

- 1 dado da brodo
- prezzemolo
- pangrattato
- 1 uovo
- farro (200gr)
- Parmigiano Reggiano grattugiato

### Come si prepara

Lessare il farro in acqua fredda con un dado da brodo e far cuocere per circa 40-50 minuti.

Fatelo raffreddare, e passatelo al mixer.

Unite tutti gli altri ingredienti e formate delle polpettine, che farete rosolare a fuoco basso in un padellino antiaderente con un po' di olio

Servite, accompagnate da patatine fritte.

**Difficoltà: 3**

### Tags

antipasto, antipasti, caldi, freddi, patate, Polpettine di farro, cuoricini di farro