

## POLPETTINE DI PANE E PROSCIUTTO

### Ingredienti

- farina
- sale
- 2 uova
- 1 cipolla
- latte (300ml)
- burro (80g)
- erba cipollina
- prosciutto cotto (100g)
- noce moscata
- brodo vegetale
- pepe
- mollica di pane (250g)
- parmigiano (100g)

### Come si prepara

Tagliare il pane a dadini piccolissimi e raccogliarli in una ciotola.

Scaldare il burro in una padella e farvi appassire dolcemente la cipolla tritata finissima insieme al prosciutto.

Versare tutto il contenuto della padella sul pane e aggiungere le uova sbattute con il latte, il formaggio, l'erba cipollina tagliuzzata finemente, una spolverata di noce moscata, sale e pepe.

Mescolare bene e far riposare per mezz'ora.

Trascorso questo tempo, aggiungere la farina e lavorare l'impasto con un cucchiaino di legno fino a farlo diventare omogeneo.

Bagnarsi le mani e modellare delle polpettine premendo bene il composto.

Versare le polpette nel brodo vegetale in ebollizione e farle cuocere a fuoco bassissimo per 15 minuti.

Condire con un filo d'olio e del basilico o della salvia tritata.



**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

**Gradimento:** 3

## Tabella nutrizionale

Valore energetico	225 kcal 942 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

pane e pizza, bambini, finger food, light, pasquetta, picnic, new

