



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Polpette di formaggio



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

35 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 300 gr di formaggio
- 3 uova
- 50 gr di pangrattato
- aglio
- prezzemolo
- olio extravergine d'oliva
- passato di pomodoro

Preparazione Polpette di formaggio

Passo 1.

Mescolate uova mollica formaggio aglio e prezzemolo tritato.

Passo 2.

Realizzate delle polpette e fatele cuocere nel passato di pomodoro diluito con dell'acqua per 30 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)