



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

Folpetti alla veneziana (polpetti alla veneziana)



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola**

Ingredienti

- 1 kg di polpetti (o moscardini)
- 1-2 limoni
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Folpetti alla veneziana (polpetti alla veneziana)

Passo 1.

Pulite il polpetti privandoli anche del becco e degli occhi, cuoceteli in acqua bollente per 20 minuti o finchè sono teneri.

Passo 2.

Tagliate a metà i polpetti e disponeteli su un piatto da portata fondo.

Passo 3.

Irrorate col succo di limone, aggiungete l'olio, il sale, il pepe e servite.

Note

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