



(<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>)