

“Palle in circolo”

EDI DOTTORI



Paola Lotti



“Palle in circolo”

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

300 g di pettole al prezzemolo e formaggio Spirito Contadino
• 500 g di ceci • **100 g di borragine in crosta di farina di grano Spirito Contadino** • **100 g di salvia in crosta di farina di grano Spirito Contadino** • 200 g di maiale macinato • prezzemolo • 50 g di pane grattugiato • 50 g di parmigiano • 1 limone grattugiato • 1 uovo • rosmarino • aglio • salvia • olio evo

Procedimento:

Cuocere i ceci in acqua aromatizzata con salvia, rosmarino e aglio. Frullare i ceci con olio di oliva e aggiustare con sale e pepe. Unire la carne di maiale, il pane grattugiato, il prezzemolo, l'uovo e la scorza del limone, aggiustare con sale e pepe, formare delle polpettine e friggerle in olio di semi.

Mettere in una fondina la crema di ceci, aggiungere tre polpettine di maiale e 3 pettole e decorare con salvia e borragine frita. Aggiungere un filo di olio a crudo e servire.

EDI DOTTORI