

Polpettine di Galletto Valle Spluga:

Una ricetta golosa per i bimbi.

 Dosi: per 4 bambini

Ingredienti:

- 1 Galletto Vallespluga di circa 500 gr.
- 1 cipolla
- 1 sedano
- 1 carota
- 1 patata
- 1 uovo
- 2 cucchiaini di parmigiano
- 50 gr. latte
- 100 gr. mollica di pane del giorno prima
- prezzemolo q.b.
- sale e pepe q.b.
- olio di arachidi per la cottura
- farina di semola per la panatura

Far bollire in una casseruola le verdure tagliate a pezzi grossi, aggiungere il Galletto e cuocere per 45 minuti.

Togliere il Galletto, lasciarlo raffreddare e disossarlo.

In un frullatore mettere il Galletto, le verdure cotte ed un mestolo piccolo del brodo di cottura.

Aggiungere il pane ammollato nel latte e ben strizzato, l'uovo, il prezzemolo, sale, pepe, il parmigiano e frullare bene.

Versare il tutto in una ciotola, ungere le mani in modo che il composto non si attacchi, ricavarne delle polpettine che verranno passate nella farina di semola.

Versare l'olio in una padella e portarlo a giusta caloria (immergere nell'olio il manico di un cucchiaino di legno, quando attorno si formeranno delle bollicine, l'olio è pronto per la rosolatura delle polpettine).

Rosolare bene le polpettine, devono essere dorate. Asciugare l'olio in eccesso passandole su carta assorbente e servire ben calde.

Andranno a ruba ed in questo modo i bambini con il Galletto mangeranno anche le verdure.

Valle Spluga S.p.A.

Via al Piano, 16 - 23020 Gordona - (SO) Italy

Tel. +39 0343 69111 - Fax +39 0343 42691

www.vallespluga.it email: info@vallespluga.it