

Polpettine alla menta

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di carne macinata magra di vitello

1 uovo - 2 cucchiaini di pane grattugiato - **IMPAN Ariosto**

Sale - Pepe - 20 foglie di menta



Procedimento:

Mettete la carne macinata in una ciotola e condite con sale e pepe, mescolate e aggiungete la menta tritata. Unite l'uovo e il pane grattugiato, mescolate bene gli ingredienti e formate tante palline della grandezza di una noce. Panate nell'**Impan Ariosto** e sistemate tutte le polpette in una teglia foderata di carta forno. Infornate a 200° nel forno preriscaldato e cuocete per 20 minuti. Servite con foglie di menta o con un'insalata verde!

www.ariosto.it

A tavola con Ariosto



www.diariodellamiacucina.blogspot.com