




POLPETTINE CROCCANTI al MAIS e CAVOLFIORE

Ingredienti:	Preparazione	Foto
<p>1 piccolo cavolfiore 400gr di patate 3 uova 80gr di parmigiano grattugiato 80gr di scamorza affumicata</p>	<p>1) Tagliare la scamorza a dadini, lavare e dividere a cimette il cavolfiore e tagliare a cubotti le patate e cuocere entrambi a vapore, passarli allo schiacciapatate e mescolare la purea con il parmigiano, 1 uovo, una manciata di pangrattato, qualche ago di rosmarino tritato e l'insaporitore Ariosto.</p>	
<p>lamelle di mandorle insaporitore Ariosto per patate al forno rosmarino farina di mais pangrattato sale olio</p>	<p>2) In una ciotola sbattere 2 uova con un pizzico di sale e mettere in un piatto la farina di mais e il pangrattato insieme e in un altro le mandorle a lamelle, prendere un pò di impasto e schiacciarlo, unire qualche dadino di scamorza e formare le polpette, passarle nella farina di mais e pane, nelle uova sbattute e nelle mandorle, metterle in una teglia con un bel giro di olio e mettere in forno a 200° per 15-20 minuti</p>	

by CucchiarioPentolone www.ariosto.it