

INGREDIENTI

1 confezione di GARDEN GOURMET
Vuna
1 Uovo
100 g di Philadelphia
20 g di Parmigiano
1 mazzetto di Prezzemolo
q.b. di Pangrattato

 4 PORZIONI 50 MIN FACILE

Per un aperitivo natalizio o un contorno sfizioso provate queste Polpette al Vuna!

MODALITÀ DI PREPARAZIONE**1. Unite gli ingredienti**

Nella ciotola di un robot da cucina unite tutti gli ingredienti ad esclusione del pangrattato.

2. Frullate

Frullate per ottenere un composto omogeneo.

3. Componete le vostre polpette

Con le mani inumidite prendete il composto e formate le polpette che passerete una dopo l'altra nel pangrattato.

4. Sistemate le polpette in una teglia

Sistemate le polpette in una teglia coperta con la carta forno e versatevi sopra un filo d'olio.

5. Infornatele, girando a metà cottura

Cuocetele in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti o fino a doratura. Girate le polpette a metà cottura.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU
WWW.GARDENGOURMET.IT**