Alessandro Borghese Kitchen Sound, polpette... come se piovesse! VIDEO

borghese-4-fb409e5d

POLPETTE
TRATTO DA: PIOVONO POLPETTE
(Costo € - Tempo 25min - Difficoltà #)

Ingredienti:
200 g ricotta di bufala
50 g pane in cassetta
50 g pecorino romano
2 uova
Pangrattato q.b.
Olio di arachidi q.b.
Basilico q.b.

Preparazione:
In una pentola, metti a scaldare l'olio di arachidi.
Con l'aiuto di un mixer trita il pecorino romano ed incorporalo alla ricotta, amalgamando bene i due ingredienti.
In una ciotola separa i tuorli dagli albumi. Aggiungi i tuorli alla ricotta e aggiusta di sale e pepe.
Ammolla velocemente il pane nel latte e sminuzzalo all'interno dell'impasto.
Se l'impasto risulta troppo umido, incorpora del pangrattato.
Con le mani crea delle polpettine ed impanale nel pangrattato rimasto.
Friggile nell'olio bollente e raggiunta la doratura, scolale su della carta da pane, aggiustando di sale.
Impiatta le polpette ancora calde con delle foglioline di basilico.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno