

Alessandro Borghese Kitchen Sound, polpette di polpo alla gallipolina

borghese-7-abf7fba1

POLPETTE DI POLPO ALLA GALLIPOLINA

(Costo €€ - Tempo 20' - Difficoltà #)

Ingredienti:

400g di polpo

60g di pecorino stagionato grattugiato

50g di pan grattato

100g di pane raffermo

2 uova

1 cucchiaino di vino bianco

1 spicchio d'aglio

1 limone

Olio di semi q.b.

Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Sciacqua molto bene i tentacoli del polpo e frullali grossolanamente insieme ad un rametto di prezzemolo, pane raffermo, sale, pepe, olio extravergine d'oliva e una lamella d'aglio.

Trasferisci il composto in una ciotola, incorpora il pecorino e un cucchiaino di vino bianco. Amalgama bene.

Aiutandoti con le mani, forma delle polpettine. Passale prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Friggi in olio bollente fino a raggiungere la doratura.

Presenta le polpettine all'interno di un cono fatto di carta di giornale e accompagna con uno spicchio di limone.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno