

Polpettine di pane raffermo

Ingredienti per quattro persone

- *mollica di pane raffermo*
- *1 uovo intero*
- *pecorino (o formaggio saporito) grattugiato*
- *latte*
- *sale*
- *aglio*
- *prezzemolo*
- *olio extravergine di oliva.*

Bagnate la mollica di pane raffermo nel latte e quando si è inzuppata strizzatela bene e impastatela con l'uovo, il formaggio, il sale, l'olio e l'aglio ed il prezzemolo sminuzzati bene. Nel frattempo preparate in una padella l'olio extravergine di oliva caldo, riempitene due dita, ma non esagerate: non dobbiamo fare una vera e propria frittura, ma solo dorare bene le polpette. Quindi, prendete l'imposta di mollica che avete preparato, date forma di polpetta e passatele nell'olio bollente, fino a quando non sono belle dorate.