

POLPETTE DI TACCHINO

INGREDIENTI

- 400 gr di Carne macinata di tacchino
- 50 gr di Formaggio grattugiato
- 40 gr di misto per soffritto
- ½ pomodoro secco
- Pane grattugiato quanto basta
- 1 Uovo
- 1 Piccolo panino
- Sale q.b

ISTRUZIONI

Metodo tradizionale

1. Ammollare il panino nel latte
2. Con l'aiuto di un mixer tritare il misto per soffritto insieme al pomodoro secco.
3. Strizzare il pane e frullarlo.
4. Amalgamare tutti gli ingredienti in una ciotola
5. Cuocere secondo abitudine

Cottura nel Bimby:

1. Posizionare le polpette nel varoma, inserire la salsa di pomodoro nel boccale, azionare a velocità cucchiaino a temperatura varoma per 20 minuti.
2. A cottura ultimata mettere le polpette in un recipiente e versarvi sopra la salsa di pomodoro.