

Polpette di lenticchie e verdure

400 grammi di lenticchie bollite
alcuni pomodori secchi
prezzemolo
1 uovo
2 cucchiaini di farina bianca
burro



FACILEeBUONO

strepitose e particolari



Mettiamo le lenticchie bollite in una bacinella, incorporiamo i pomodori secchi ed il prezzemolo tritati, 2 cucchiari di farina bianca e l'uovo. Amalgamiamo molto bene gli ingredienti e formiamo delle polpette.

In una padella antiaderente sciogliamo il burro e quando sarà ben caldo friggiamo le polpette da ambo i lati a fuoco moderato.

Dovranno risultare croccanti fuori e morbide all'interno.

Eccezionali!

Strepitose e particolari polpette di lenticchie e verdure per 2 persone, da gustare ben calde.