



CUCINA CON NOI!

# Polpettine Tricolore con crema di pisellini

Le Polpettine Tricolore sono un mix di bocconcini di verdure gialli (con cavolfiore, borlotti e curcuma), arancioni (con quinoa, zucca e riso integrale) e verdi (con grano saraceno, lenticchie e broccoli), ideali da servire accompagnati da creme di verdure, come quella ai piselli.

## INGREDIENTI

300 g di Polpettine Tricolore Orogel

---

300 g di Pisellini Fini Dolce Italia Orogel

---

80 ml di semi di girasole

---

succo di limone

---

sale

---





30



4



Facile



Secondi Piatti



Forno

#### Preparazione

- 1 Lessare i pisellini per 10 minuti in acqua bollente salata, scolarli e lasciarli intiepidire. Inserirli nel bicchiere del minipimer, frullare aggiungendo l'olio a filo. Insaporire con un pizzico di sale e due cucchiari di succo di limone.
- 2 Accendere il forno a 210 °C. Distribuire le polpettine su una teglia ricoperta da carta forno e cuocere per 8-10 minuti, rigirandole a metà cottura.
- 3 Infilzare le polpettine in spiedini di legno alternandone i colori e servirle accompagnate dalla crema di piselli.
- 4 L'idea in più: per una presentazione ancora più allegra e colorata, comporre gli spiedini alternando le Polpettine Tricolore a dei pomodorini ciliegia rossi, gialli e arancioni.

