



CUCINA CON NOI!

Polpette di pane in brodo

INGREDIENTI

1 busta di [Virtù di Brodo Orogel](#)

150 g di pane raffermo

100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

100 g di ricotta saporita

prezzemolo

sale e pepe



30



4



Facile



Primi Piatti



Pentola

Preparazione

1

Frullare il pane raffermo e aggiungere il Parmigiano grattugiato, la ricotta, abbondante pepe e prezzemolo tritato. Formare delle polpette dalla consistenza molto tosta.

2

Preparare il brodo e, appena bolle, aggiungere le polpette di pane e portarle a cottura.

3

La variante: per i più golosi, sbollentare le polpette nel brodo e poi rosolarle in padella con una noce di burro. Servirle asciutte con del prezzemolo tritato.

