

Polpette di funghi

INGREDIENTI:

300 gr di funghi porcini (se non li trovate anche congelati),
150 gr di mollica di pane o se volete pancarrè,
prezzemolo,
1 spicchio di aglio,
1 uovo,
1 cucchiaio di formaggio grattugiato,
sale,
olio d'oliva qb,
pane grattugiato qb,
olio di semi per friggere.

Pulire i funghi, in una padella scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio, aggiungere i funghi salare e far cuocere fino a che non si asciugano bene e lasciarli raffreddare. Ammollare il pane nell'acqua, strizzarlo molto bene e metterlo in una ciotola, tritare i funghi ormai freddi e aggiungerli al composto insieme all'uovo, il formaggio, prezzemolo tritato e un po' di sale. Il composto risulterà estremamente morbido, prenderne delle quantità sufficienti per una polpetta e metterle nel pangrattato che sarà di aiuto per appallottolarle. Friggerle in olio di semi e servirle.