

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Aurora

Quando sorge l'aurora?
Tra circa mezz'ora.
Quando spunta il sole?
Sempre, se Dio lo vuole.
Quando vedo la luna?
Quando hai tanta fortuna.
Quando cantano i grilli?
Solo quando non strilli.
Vanno i gatti sui tetti?
Sì, quando meno te lo aspetti.
Esistono gli spazzacamini?
Solo in certi paesini.
E le coccinelle?
Quelle son proprio belle.
Così dice Aurora!



Polpette di pollo aurora

Ingredienti per 4 persone:

300 grammi di polpa di pollo arrosto
2 panini raffermi
3 uova
latte
parmigiano grattugiato
4 foglioline di basilico
pangrattato
noce moscata
1 limone
olio per friggere
sale

Preparazione:

Disossate il pollo, eliminate la pelle e passate al tritacarne circa 300 grammi di polpa. Raccogliete il trito in una terrina, incorporatevi la mollica di pane bagnata nel latte e ben strizzata, le 2 uova, 4 cucchiaini di parmigiano grattugiato, le foglioline di basilico tritate finemente, salate e profumate con noce moscata. Amalgamate, poi formate delle polpette grosse come una noce. Passatele prima nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato. Friggetele in abbondante olio, scolate non appena avranno preso un bel colore dorato e servitele ben calde.