

POLPETTE DI FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fagioli rossi secchi
- 1 gambo sedano
- 1 cipolla
- 1 carota
- 2 foglie alloro
- 2 uova
- 50 g di formaggio parmigiano
- 50 g di pangrattato
- 2 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Mettete a bagno i fagioli in acqua per qualche ora, in modo che si ammorbiscano bene, quindi lessateli per un'ora e mezza con le verdure.

Scolate i fagioli e passateli, unite i 2 tuorli d'uovo, il parmigiano e metà del pangrattato, sale e pepe.

Amalgamate con cura e, se l'impasto risulterà troppo molle, aggiungete altro parmigiano e pangrattato.

Lavorate con le mani delle polpettine, schiacciatele, passatele quindi negli albumi, lasciandovele per qualche minuto, e poi nel pangrattato facendole aderire bene; a questo punto friggetele nell'olio ben caldo.