

POLPETTINE DI POLLO 2

Ingredienti per 1 persone:

- 50 g di petto di pollo
- 1 patata piccola
- 1 cucchiaino di tuorlo d'uovo
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 1/2 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- 2 foglie di salvia
- sale

Ricetta adatta a un bambino dai 10 mesi in poi.

Lessate la patata senza sbucciarla.

Frullate il petto di pollo e unitevi la patata, pelata e schiacciata, il tuorlo d'uovo, il parmigiano e un pizzichino di sale.

Mescolate bene il tutto quindi ungetevi leggermente le mani e formate delle palline delle dimensioni di una ciliegia.

Versate l'olio in un piatto, deponetevi le palline, leggermente schiacciate, e distribuitevi le foglie di salvia spezzettate.

Coprite il piatto con un coperchio, appoggiatelo sopra una pentola contenente acqua in ebollizione e lasciate cuocere le polpettine per circa un quarto d'ora, girandole una volta.

Fatele leggermente intiepidire per consentire al piccolo ospite di afferrarle tranquillamente con le mani.