

## **POLPETTE DI MORTADELLA DELL'AUTONOMO-IO**

### **Ingredienti:**

- 200 g di mortadella
- 2 fette di pancarre'
- 1/2 bicchiere di latte
- 4 cucchiaini di pane grattugiato
- 1 uovo
- 3 cucchiaini di parmigiano
- sale e pepe
- olio di semi di arachide

### **Preparazione:**

- Per preparare le polpette di mortadella come prima cosa frulla la mortadella al mixer e metti a bagno il pane nel latte.
- In una ciotola amalgama la mortadella frullata con il parmigiano grattugiato, il pane strizzato ed infine l'uovo.
- Amalgama bene il composto e mettilo in frigorifero per una mezz'oretta.
- Forma le polpette di mortadella e passale velocemente nel pangrattato .
- Friggile in abbondante olio di semi di arachide fino a doratura.