

OLIO CUORE

# Polpette di pollo e ricotta con panatura al mais



## Ingredienti

### Polpette

- 300 g macinato di pollo
- 120 g ricotta
- 30 g parmigiano grattugiato
- 40 g **Pesto alla Genovese classico Cuore**

### Panatura

- 20 g pangrattato
- 20 g farina di mais
- **Sale Iposodico Cuore**
- pepe
- q.b. insalata

- **Portata: Piatti unici**
- **Tempo: 25"**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 221.25 Kcal**
- **Grassi: 10 g**

---

## Preparazione

- In una ciotola raccogliere la carne, poi aggiungere la ricotta.
- Insaporire con il parmigiano.



- Unire il **Pesto alla Genovese classico Cuore** e regolare di sale e di pepe.



- Modellare delle polpette del peso di circa 30 g.



- Miscelare il pangrattato con la farina di mais, poi passarci le polpette.



- Disporre le polpette sulla placca protetta con carta-forno e infornare a 190°-200° per 25 minuti.
- Sfornare le polpette e servirle con l'insalata.



---

La ricetta è stata preparata con:



**Sale Iposodico**



**Pesto alla Genovese**



**Pesto alla Genovese senza Aglio**