

## INGREDIENTI

1 confezione di GARDEN GOURMET Vuna

1 Uovo

100 g di Philadelphia

20 g di Parmigiano

1 mazzetto di Prezzemolo

q.b. di Pangrattato



Per un aperitivo natalizio o un contorno sfizioso provate queste Polpette al Vuna!

## MODALITÀ DI PREPARAZIONE

### 1. Unite gli ingredienti

Nella ciotola di un robot da cucina unite tutti gli ingredienti ad esclusione del pangrattato.

### 2. Frullate

Frullate per ottenere un composto omogeneo.

### 3. Componete le vostre polpette

Con le mani inumidite prendete il composto e formate le polpette che passerete una dopo l'altra nel pangrattato.

### 4. Sistemate le polpette in una teglia

Sistemate le polpette in una teglia coperta con la carta forno e versatevi sopra un filo d'olio.

### 5. Infornatele, girando a metà cottura

Cuocetele in forno preriscaldato a 180°C per circa 30 minuti o fino a doratura. Girate le polpette a metà cottura.

**SCOPRI ALTRE RICETTE SU [WWW.GARDENGOURMET.IT](http://WWW.GARDENGOURMET.IT)**