

POLPETTE D'OCA

Ingredienti (per 4 persone):

- 1 petto d'oca doppio
- 1 uovo
- 100 gr grana grattugiato
- 150 gr ricotta
- 70 gr prosciutto cotto macinato
- prezzemolo (a piacere)



Procedimento:

Mettere il petto d'oca senza la pelle in padella con vino bianco, un pizzico di sale, pepe e rosmarino. Cuocere a fuoco lento per 30 minuti circa. Lasciare raffreddare e macinare.

Aggiungere tutti gli altri ingredienti e mescolare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Modellare l'impasto a forma di polpette, impannare e friggere in olio caldo.

Ottime anche cotte al forno!

