



Polpette di orzo

Secondi

🕒 50m

👥 4



Ingredienti

- 300 g 300 g di Orzo
- 1 1 Cipolla
- 2 in 2 Patate
- 1 1 Spicchio d'aglio
- 1 Cucchiaino da Tavola 1 cucchiaino di Brodo
- 1 Gambo 1 costa di Sedano
- 2 Cucchiaino da Tavola 2 cucchiaini di Farina
- 3 Cucchiaino da Tavola 3 cucchiaini di Pangrattato
- 1 q.b. Rosmarino q.b.
- 1 q.b. Sale q.b.
- 1 q.b. Olio q.b.
- 1 q.b. Pepe q.b.

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Versate in una pentola acqua pari a il triplo dell'orzo in volume. Fate bollire, salate e aggiungete l'orzo, seguendo le istruzioni sulla confezione per il tempo. Tritate la cipolla e mettetela a bollire nel brodo per 5 minuti. Cuocete le patate e schiacciatele quando sono ancora calde. Tritate aglio e sedano finemente. Una volta cotto l'orzo unite tutti gli ingredienti, salate, pepate, aggiungete la noce moscata e mischiate bene. Formate le polpette e passatele nel mix di farina e pangrattato. Mettete le polpette in una teglia e copritele con un filo d'olio. Infornate a 180° per 20 minuti o fino a che non saranno dorate. Guarnite col rosmarino.