



POLPETTINE AGRODOLCI VEGETARIANE

Ingredienti

Per 2 persone

Polpette:

4 uova
200 gr di Cheddar grattugiato
65 gr di fiocchi di latte
1 cipolla
100 gr di noci pecan tritate
1 cucchiaino di basilico essiccato
1/2 cucchiaino di sale
1/4 di cucchiaino di salvia
essiccata
350 gr di pangrattato
aromatizzato

Salsa Agrodolce:

60 gr di olio vegetale
60 gr di aceto bianco
150 gr di marmellata di albicocche
150 gr di ketchup
1 cipolla
1 cucchiaino di origano essiccato
1 pochino di salsa piccante

Passaggi

- 1.** In una ciotola grande, mescola insieme le uova, il Cheddar e i fiocchi di latte fino ad amalgamare. Aggiungi e mescola la cipolla, le noci pecan, il basilico, sale e salvia. Aggiungi il pangrattato.
- 2.** Forma delle piccole palline di composto, e disponile su una teglia da forno.
- 3.** In un'altra ciotola, mescola insieme l'olio vegetale, l'aceto, la marmellata di albicocche, il ketchup, la cipolla, l'origano e la salsa piccante. Versala sulle polpette.
- 4.** Cuoci senza coprire in forno preriscaldato a 175° per 35/40 minuti, fino a che le polpette non siano sode, e la salsa non sia densa e bollente.