



# POLPETTE DI POLLO FINTO VEGETARIANO

## Ingredienti

*Per 2 persone*

1 barattolo di pollo fritto vegetale

1 sedano

1/2 cipolla piccola

1/4 di un peperone verde grosso

4 uova

30 gr di pane secco per il ripieno

1 cucchiaino di olio di oliva

## Passaggi

- 1.** Processa il "pollo" in un robot da cucina e poi trasferiscilo in una ciotola media. Passa il sedano, la cipolla e il peperone al processore.
- 2.** Aggiungi le verdure nella ciotola media e mescola con le uova, il pane per il ripieno, sale e pepe; mescola bene. Forma le polpette.
- 3.** In una padella fai riscaldare l'olio a fuoco medio. Friggi le polpette su tutti i lati fino a scurirle.