



Come, quando, vuoi.



Ricetta con Pan di Segale Dailybread

Polpette di baccalà

Ingredienti

- Pane di segale
- Latte
- Baccalà
- Formaggio
- Uovo
- Prezzemolo
- Pangrattato
- Olio
- Sale
- Pepe

Preparazione

Riunisci in una terrina i ritagli di pane avanzati, i pezzi di baccalà, l'uovo, il formaggio, un poco di latte e il prezzemolo. Condisci a piacimento con olio, sale e pepe. Amalgama il tutto. Prepara delle polpette e tuffale nel pangrattato. Cuoci in forno a 180° per una mezzoretta.