

Polpette leggere di pollo e patate



Difficoltà: **Media**

Preparazione: **50 min.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 petto di [Petto di pollo intero Avimecc](#) precedentemente lessato
- 400 g di patate lesse
- 3 carote cotte al vapore
- 100 g di ricotta vaccina
- pangrattato
- prezzemolo tritato
- olio extravergine di oliva
- sale q.b.

PREPARAZIONE:

Tagliare a tocchetti il [pollo](#).

Schiacciare le patate e le carote e mescolarle insieme al pollo, alla ricotta e a un po' di prezzemolo.

Se l'impasto dovesse risultare troppo fluido si può aggiungere del pangrattato.

Aggiustare di sale.

Con le mani, formare delle piccole polpette, che poi andranno passate nel pangrattato e disposte su una pirofila oliata.

Condire le polpette con un filo d'olio e cuocere in forno a 180° per 20 minuti circa