

Polpette di radicchio, porro e ricotta

Senza glutine



Ingredienti

1 radicchio rosso

1 porro

Olio evo per soffriggere

250 gr ricotta senza lattosio

1 uovo

80 gr grana padano

Sale

Pangrattato senza glutine #

Per la panatura:

1 uovo

Un po' di latte

Pangrattato senza glutine #

Procedimento

Tagliate a listarelle il porro e il radicchio. Lavate la verdura e mettetela in padella con po' di olio. Coprite con un coperchio e lasciate appassire circa 10 minuti mescolando ogni tanto e controllando che non si attacchi la verdura. Nel caso unite qualche cucchiaino di acqua. Una volta pronte lasciate intiepidire. In una ciotola mettete la ricotta, l'uovo il formaggio grattugiato e mescolate a crema. Unite il porro e il radicchio cotti e salate a piacere. Aggiungete del pangrattato fino a formare un composto lavorabile. A me ne son serviti 6 cucchiaini ma regolatevi con la quantità. Ora formate con le mani le polpette e fate un doppio passaggio. Passatele prima in una ciotola dove avrete sbattuto un uovo con un po' di latte e poi panatele nel pangrattato sempre senza glutine vi raccomando in caso di celiachia. Disponetele sulla teglia del forno foderata con carta forno. Cuocetele nel forno già a temperatura 180 gradi per circa 20 minuti in modalità ventilata. Servitele calde, magari con un buon purè.

Ricetta originale di Monica Bellin