

Polpette di fagioli

Senza glutine



Ingredienti

240 gr di Fagioli cannellini lessati

100 gr di robiola senza lattosio

50 gr di pangrattato senza glutine #

1 cucchiaino di paprika affumicata

Prezzemolo tritato

Olio d'oliva

Pepe

Sale fino

Procedimento

Scoliate e passate sotto l'acqua fresca i Fagioli cannellini lessati, poi trasferite nel contenitore del tritatutto insieme a sale, pepe e un filo d'olio. Aggiungete il prezzemolo tritato e la paprika affumicata, quindi frullate fino a raggiungere una consistenza bella liscia e cremosa. Versate il composto ottenuto in una ciotola, unite la robiola e il pangrattato e amalgamate bene con un cucchiaino fino ad avere un impasto sodo e ben lavorabile. Con le mani prelevate piccole porzioni per ricavare 8 polpette da circa 40g l'una. Impanate per bene nel pangrattato e appoggiate momentaneamente su un piatto.

Insaporite con un pizzico di sale, pepe e un filo d'olio. Adagiate nella teglia anche le nostre polpette e fatele cuocere a 180°C per circa 20 minuti, dandogli una girata a metà cottura se necessario. Ed ecco pronte le nostre deliziose polpette di fagioli.

Ricetta originale di Benedetta Rossi