



La collezione Verona incontra la cucina vegetariana

Polpette di fave con porri

INGREDIENTI per 4 persone

Preparazione 30'

Cottura 40'

- 400 g di fave
- 4 porri
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- olio extra vergine di oliva
- prezzemolo
- sale e pepe

ESECUZIONE

Mettete le fave a bagno per almeno 24 ore, fino a quando incominciano a gonfiarsi: toglietele dall'acqua, pelatele e pestatele assieme all'aglio, alle cipolle e ai porri affettati.

Aggiungete del prezzemolo tritato e amalgamate.

Con l'impasto, che deve risultare simile a una purea, fate delle piccole polpette che passerete nella farina e porrete in una teglia con olio.

Fate cuocere in forno per 40 minuti, giratele e continuate la cottura finché non saranno dorate.

Collezione Verona – produzione Ballarini 2013

L'alto spessore dell'alluminio e il rivestimento antiaderente rinforzato al titanio sono plus apprezzati da un pubblico particolarmente qualificato. La colorazione scura e l'impugnatura in lucido acciaio sono aspetti non trascurabili da un consumatore esigente anche dal punto di vista estetico.