

## POLPETTE DI MERLUZZO

### INGREDIENTI:

<p>700 FILETTI DI MERLUZZO</p>	
<p>MOLLICA DI PANE 2 PANINI</p>	
<p>TIMO</p>	
<p>PREZZEMOLO</p>	
<p>2 UOVA</p>	

<p>1 SPICCHIO DI AGLIO</p>	
<p>SALE E PEPE</p>	
<p>PARMIGIANO GRATTUGGIATO</p>	
<p>FARINA 00</p>	
<p>OLIO DI SEMI</p>	

## PROCEDIMENTO:

<p>Prendere una terrina</p>	
<p>Aggiungere la mollica di pane ben tritato</p> <p>aggiungere i filetti di merluzzo ben tritati</p> <p>il timo tritato</p> <p>il prezzemolo tritato</p> <p>l'aglio ben schiacciato</p> <p>il formaggio grattugiato</p> <p>Mischiate ed aggiungete le uova, il sale e pepe quanto basta..</p> <p>Mischiate fino ad amalgamare tutto</p>	 
<p>Con le mani fate delle palline</p>	

<p>Passate le palline nella farina scuoteteli per eliminare la farina in eccesso</p>	
<p>Friggeteli nell'olio</p>	
<p>Toglierle dall'olio con una schiumarola depositateli sulla carta assorbente Buon appetito!!!</p>	

ETS-IPS  
**ANFFAS**  
 TREVISO  
 dal 1980 per una al cent  
 ASSOCIAZIONE LOCALE  
 FAMIGLIE E PERSONE CON  
 DISABILITA INTELLETTIVE E  
 DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO

