Polpette Mikonos



Tempo di preparazione: 30 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Acqua (per la cottura del miglio): 200 gr
- Feta: 100 gr
- Miglio: 100 gr
- Pangrattato: qualche cucchiaio

Preparazione

Versate il miglio in una pentola, mettetela sul fuoco e fatelo tostare qualche minuto.
Versate poi l'acqua, salate e alzate la fiamma. Non appena inizia il bollore abbassate al minimo e cuocete per una ventina di minuti (o il tempo di cottura della confezione)
Trascorso questo tempo spegnete e lasciate riposare ancora un po' con il coperchio chiuso.

Nel frattempo mettete la **passata classica Pomì** e la feta in un frullatore e frullate fino ad ottenere una crema omogenea.
La feta è già molto saporita perciò, a mio parere, non è necessario aggiungere ulteriore sale.
Quando il miglio si sarà intiepidito, unitelo alla crema ottenuta e mescolate con un cucchiaio.

Con le mani formate le polpette, passatele velocemente nel pangrattato.
Cuocete in forno caldo ventilato a 180° per circa 15 minuti.
Sono buone sia calde che fredde.

For this recipe we used:

Passata Classica 120 gr

