



Ingredienti per 9 polpette

150 g di piselli (secchi) cotti

2 cucchiaini di sale

100 g di pane raffermo messo in ammollo per qualche ora e poi strizzato

2 cucchiai di yogurt bianco intero

2 cucchiai di stracchino

Pangrattato

Semi di papavero

Olio evo

Preparazione

Impastiamo con le mani tutti gli ingredienti (tranne olio, semi e pangrattato) e formiamo delle polpette.

Io ne ho fatte 9 di medie dimensioni (grandi quanto un mandarino).

Poi passiamole nel pangrattato con i semi di papavero, posiamole sulla teglia da infornare e unghiamo con un po' di olio.

Inforniamo per 30 minuti a 220° ricordandoci di girarle a metà cottura.