

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 ungiamo con un po' di olio.

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