



„Polpette di Pane“ – Gefüllte Brotbällchen Von Stefania Lettini

Zutaten (für ca. 20 Stück):

1 kg altbackenes Weißbrot
Ca. 150 g frisch geriebener Parmigiano Reggiano
3 Eier
1 großes Bund frische Minze, fein gehackt
Salz und Pfeffer
Öl zum Frittieren

Zubereitung:

Das Brot dafür in grobe Stücke brechen und in kaltem Wasser für ein bis zwei Stunden einweichen. Danach gut ausdrücken und die Rinde entfernen. Das ausgedrückte Brot in eine Schüssel geben.

Den frisch geriebenen Parmigiano, Eier, die fein gehackte Minze sowie Salz und Pfeffer zu der Brotmasse geben. Alles gut durchmischen, bis eine formbare Masse entsteht.

Mit leicht feuchten Händen kleine runde Bällchen oder mit einem Löffel längliche Varianten formen. Die Bällchen in heißem Öl goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und fertig!

PS: Die Minze gibt den Polpette Frische und Charakter, also ruhig viel davon verwenden. Als Alternative zur Minze kann auch Basilikum verwendet werden. Die Brotbällchen können nach dem Frittieren in Tomatensoße eingekocht und zu Pasta serviert werden.