

# Polpette di Legumi

AI PORRI E GLASSATE

*japan-fusion*

## INGREDIENTI

- ☛ 100 g di preparato per polpette vegetali
- ☛ 150 g di acqua a temperatura ambiente
- ☛ Dressing 'Lim&Soia' Develey
- ☛ 1 cucchiaino di aceto bianco
- ☛ 1 Porro di Cervere di piccola dimensione
- ☛ Olio e.v.o

## PROCEDIMENTO

- Come prima cosa in una ciotola unisci il preparato per polpette di legumi con i 150 g di acqua, procedi quindi a mescolare gli ingredienti fino ad ottenere un composto lavorabile.
- Lascia il composto leggermente a riposare, quindi con le mani leggermente umide oppure oleate preleva una quantità di composto e forma delle palline grosse quanto una noce, procedi così fino ad esaurire l'impasto.
- Fai scaldare dell'olio d'oliva in una padella e taglia a "fischietto" il porro, aggiungilo alla padella e quando sarà stufato aggiungi le polpette e falle dorare.
- Mescola insieme il dressing al lime e soia con l'aceto bianco e irrorala le polpette, a fuoco moderato cuoci per qualche minuto fino a che la salsa non si sarà glassata, quindi procedi a servire.



100% vegetale  
POLPETTE  
DI LEGUMI

