

Traditional Dishes made from leftovers

## Polpette di pane - bread dumplings



### Ingredienti:

- Mollica di pane avanzato
- Uova
- Formaggio grattugiato
- Latte
- Aglio
- Prezzemolo
- Olio extravergine
- Sale

### Ingredients:

- Leftover bread crumbs
- Eggs (depending on quantity of dough 1 or 2)
- Grated cheese: about 50 gr.
- Milk
- Garlic
- Parsley
- Extra virgin olive oil
- Salt

### Preparazione:

Le polpette di pane si preparano bagnando la mollica di pane avanzato nel latte per unirla successivamente al resto degli ingredienti. Poi bisogna formare delle palline con i palmi delle mani e friggere in olio ben caldo.

### Preparation:

1. The bread dumplings are prepared by dipping leftover bread crumbs in milk.
2. When well moistened, wring the bread and mix it with cheese, eggs and grated parsley and garlic, adding a pinch of salt.
3. Roll the mixture into balls with your palms and fry in hot oil.



1



2



3

