Polpette di Cous Cous

Scritto da Tania Catalano
Venerdì 08 Gennaio 2010 19:22

Ingredienti

Cous Cous precotto
uova
prosciutto cotto o speck
parmigiano
formaggio asiago
prezzemolo
aglio
olio e.v.

Preparare un couscous base (100 gr per 2 uova), battere le uova, aggiungere il prosciutto cotto, il parmigiano, il formaggio Asiago, il prezzemolo, l'aglio spremuto e il couscous, impastare e formare delle polpette, friggere in olio profondo extra vergine. Servire su un letto di pompelmo rosa tagliato a fette privato della buccia. Volendo si può sostituire il prosciutto cotto con dello speck e il formaggio Asiago con della fontina