



Polpette di pollo 100% italiano stile 'in saor'

con uvetta, insalata di finocchio e mandorle

NOVITÀ Poche calorie

Preparation time : 25 min.



- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| | |
| Cipolla | Polpette di pollo 100% italiano |
| | |
| Mandorle | Uvetta |
| | |
| Finocchio | Arancia |
| | |
| Focaccia genovese | Olio d'oliva |
| | |
| Sale | Pepe |
| | |
| Aceto | Zucchero |



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/polpette-di-pollo-100-italiano-stile-in-saor-456>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Padella, Ciotolina

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Cipolla (pezzo(i))	1	1	3
Polpette di pollo 100% italiano (pacchetto)	1	2	3
Mandorle (g)	20	40	60
Uvetta (g)	10	20	30
Finocchio (pezzo(i))	2	4	6
Arancia (pezzo(i))	1	2	3
Focaccia genovese (pacchetto)	1	2	3
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Aceto (cucchiaino)	3	6	9
Zucchero (cucchiaino)	2	4	6
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia (kJ)	2287 kJ
Energia	547 Kcal
Grassi	14.9 g
di cui Acidi Grassi Saturi	2.6 g
Carboidrati	75.3 g
di cui Zuccheri	36.5 g
Fibre	9.7 g
Proteine	28.8 g
Sodio	674.89 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Soia, Semi di sesamo, Latte, Grano (Glutine), Uova, Senape, Arachidi, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Piovano polpette

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!

Sbucciate la **cipolla** e affettatela sottilmente.

Portate una padella su fuoco medio con un filo d'**olio** e rosolatela per 2 minuti, il tempo di farla colorire.

Unite le **polpette** e cuocete per 7-8 minuti con il coperchio, mescolando ogni tanto per cuocerle in modo uniforme, finché non sono più rosa al centro.



Cottura 'in saor'

Trascorsi il tempo di cottura delle **polpette**, unite in padella anche l'**uvetta**, le **mandorle**, **aceto**, **zucchero** (dosi in tabella) e saltate per 3-5 minuti a fuoco medio alto, mescolando bene finché il fondo di cottura si sarà un po' addensato e le polpette saranno uniformemente condite.



Occhio agli ingredienti

Nel frattempo, tritate grossolanamente le **mandorle**.

In una ciotolina, aggiungete l'**uvetta** e copriteli con acqua tiepida (circa 50ml a pacchetto).

Eliminate la base dura e le punte del **finocchio** e riducetelo a fette molto sottili, di circa 0,5 cm.

Sbucciate l'**arancia** e tagliatene a metà gli spicchi.

Raccogliete finocchi e arance in una ciotola e condite con **olio**, **sale** e **pepe** a piacere.

Tagliate la **focaccia** a bastoncini di circa 2 cm.



Tutto da provare

Disponete le **polpette** nei piatti.

Accompagnate con l'**insalata di finocchi e arancia** e la **focaccia**. **OCCHIO**

ALL'INGREDIENTE: la focaccia è pronta da mangiare, ma se volete potete anche tostarla in padella o nel tostapane.

Enjoy your meal!