



HELLO
FRESH

Polpette di pollo cremose stile alla genovese

2 porzioni | con pinoli, cipolle e salsa al latte

Preparation time : 25 min.



Polpette di

pollo 100% italiano



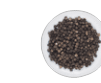
Cipolla



Salvia



Olio d'oliva



Pepe



Latte



Pinoli



Aglio



Burro



Sale



Farina



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-cremose-stile-alla-genovese-488>

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

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Polpette di pollo 100% italiano (pacchetto)	1	1	1
Pinoli (g)	10	10	10
Cipolla (pezzo(i))	1	1	1
Agllo (pezzo(i))	1	1	1
Salvia (pezzo(i))	1	1	1
Burro (cucchiaio)	1	1	1
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
Farina (cucchiaio)	1	1	1
Latte (ml)	100	100	100

Add yourself

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	302 Kcal
Energia (kJ)	1265 kJ
Grassi	16.1 g
di cui Acidi Grassi Saturi	6.7 g
Carboidrati	17.3 g
di cui Zuccheri	6.4 g
Fibre	1.8 g
Proteine	23.3 g
Sodio	672.2 mg

Allergens

Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Soia, Semi di sesamo, Latte, Uova, Arachidi, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Polpette perfette

Scaldare un filo d'olio in una padella a fuoco medio-alto. Aggiungete 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. Alla fine salate e pepate a piacere e spostate in un piatto.

Nel frattempo, sbucciate e affettate la **cipolla**.

Schiacciate l'**aglio** con la parte piatta della lama di un coltello (potete tenere la buccia).

Tritate finemente la **salvia**.



Pronto!

Disponete le **polpette** con la salsa in una ciotola o un piatto fondo.

Guarnite a piacere con il resto della **salvia**.



Il segreto è la salsa

Riportate la padella su fuoco medio con 1 cucchiaino di **burro**.

Cuocete **cipolla e aglio** per 6-8 minuti, finché saranno teneri e dorati.

Aggiungete 1 cucchiaino di **farina** e proseguite la cottura per 1 minuto circa, mescolando spesso. Unite il **latte** e continuate a mescolare finché la salsa si sarà leggermente addensata e non ci saranno grumi.

Rimettete in padella le **polpette**. Unite anche i **pinoli**, un pizzico di **salvia** e un grosso pizzico di **sale e pepe**.

Abbassate il fuoco e proseguite la cottura con il coperchio per 2-3 minuti.

Enjoy your meal!