



# POLPETTE D'UOVO

## *Meatballs less meat*

### INGREDIENTI

2 uova  
Latte: metà guscio di 2 uova  
2 cucchiaini parmigiano  
4 cucchiaini mollica di pane  
Aglio  
Sale  
Pepe  
Capperi  
Olio per friggere  
Basilico  
Sugo di pomodoro (opzionale)

### INGREDIENTS

2 eggs  
Milk: half shell of 2 eggs  
2 tablespoons parmesan cheese  
4 tablespoons bread crumbs  
Garlic  
Salt  
Pepper  
Capers  
Oil for frying  
Basil  
Tomato sauce (optional)

### ISTRUZIONI

Mescolare tutti gli ingredienti insieme creando un impasto morbido.  
Formare delle palline e friggerle in olio caldo per qualche minuto.  
Aiutarsi con un cucchiaino per girarle, fino a duratura.

### OPZIONALE

Cuocere 5/10 minuti nel sugo di pomodoro.

### INSTRUCTIONS

Mix all the ingredients together to create a soft dough.  
Shape small balls and fry them in hot oil for a few minutes.  
Use a spoon to turn them, until they brown a little..

### OPTIONAL

Cook in tomato sauce for around 5/10 minutes.